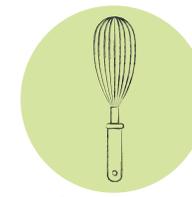


PURÉE MAISON



QUANTITÉ
4 personnes



PRÉPARATION
15 min



CUISSON
20 min

Les ingrédients

1kg de courge ou butternut ou pomme de terre (ou un petit peu des trois)
200 ml de lait
20 g de beurre
Sel, Poivre
Epices : muscade, cannelle (avec purée de courge) ...

La recette

Commencez par peler vos pommes de terre ou vos courges puis par bien les rincer, coupez-les en morceaux puis mettez-les dans une marmite, couvrez-le tout d'eau froide et saupoudrez d'une pincée de sel.

Couvez, portez à ébullition, puis faites cuire environ 20/25 min, jusqu'à ce que les pommes de terre ou les courges soient suffisamment molles pour pouvoir s'écraser. En fin de cuisson, faites tiédir le lait. Dès qu'elles sont cuites, égouttez vos pommes de terre ou courge dans une passoire, puis écrasez-les à la fourchette ou au presse-purée dans un saladier, en ajoutant progressivement le lait tiède et le beurre.

Quand la purée a bien tout absorbé, il ne vous reste plus qu'à l'assaisonner avec les épices, du sel et du poivre.

Les ustensiles



Pour cette recette, nous vous conseillons de cuire les pommes de terre ou la courge avant le début de l'atelier afin de gagner du temps

