



Purée panais et patates douces

Ingrédients pour 4 personnes :

600g de patates douces orange ou violette

400g de panais

100ml de lait

Sel, poivre, muscade

Préparation :

Pelez les patates douces et les panais.

Coupez les légumes en morceaux.

Cuire à la vapeur les légumes pendant 15-20min.

Vérifier la cuisson, puis écrasez avec un presse purée et ajouter un peu de lait.

Assaisonnez

Bon dégustation

Vous pouvez l'accompagner de petit pois et de poulet sauce estragon

