

Purée de Panais

Ingrédients - 4 personnes

- 200 g de panais
- 400 g de pommes de terre
- 15 cl de lait entier
- 1 cuillère à soupe de crème épaisse
- 1 pincée de muscade
- sel et poivre



Recette Marmiton

Préparation 10 min

Cuisson 15 min

Difficulté ● ● ○

Coût ○

Préparation

Epluchez les panais et les pommes de terre

Puis coupez-les en morceaux

Versez 20 cl d'eau dans la cuve, puis installez le panier vapeur

Déposez les légumes puis lancez le mode de cuisson sous pression

Laissez cuire pendant 15 minutes

Passez les légumes au presse- purée

Puis ajoutez le lait, la crème, la muscade, du sel et du poivre

Servez chaud avec une viande rouge ou un filet de truite rose.

