

Purée de panais



Accompagnement **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Pendant la préparation de la purée, j'ai placé les boudins blancs légèrement huilés quelques minutes sous le grill du four. J'ai complété la purée de panais avec une purée de céleri aux truffes (toute prête). Quelques feuilles d'endives en salade se marient très bien avec cette recette.

Ingrédients

- 750 g de panais
- 75 cl de lait
- beurre - ou crème selon votre goût
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Épluchez les panais, rincez-les et coupez-les en gros dés. Déposez-les dans une casserole, couvrez de lait. Salez et poivrez.
- 2 Laissez cuire une vingtaine de minutes jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres.
- 3 A l'aide d'une écumoire, égouttez les dés de panais cuits et déposez-les dans le moulin à légumes.
- 4 Lorsque la purée est prête, goûtez et rectifiez l'assaisonnement. Vous pouvez ajouter une noix de beurre ou un peu de crème fraîche.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "LA GUILLAUMETTE". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

