

Purée de potiron à l'ail



Accompagnement

Facile**Pour :** 6 personnes**Préparation :** 20 mn**Cuisson :** 40 mn*Au moment de servir, vous pouvez saupoudrer votre purée de fromage râpé.*

Ingrédients

- 1,5 kg de potiron
- 300 g de pommes de terre
- 2 jaunes d'oeuf
- huile d'olive
- beurre
- lait
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- thym
- sel
- laurier
- poivre

Préparation

- 1 Pelez, lavez et hachez l'oignon et l'ail.
- 2 Pelez les pommes de terre et coupez-les en gros cubes.
- 3 Pelez, coupez, épépinez et lavez le potiron.
- 4 Faites revenir l'oignon et l'ail dans une grande cocotte avec un filet d'huile d'olive.
- 5 Ajoutez-y le potiron, les pommes de terre, le thym et le laurier. Recouvrez d'eau. Salez et poivrez. Laissez cuire 30 minutes environ.
- 6 Égouttez les légumes et passez-les au presse purée.
- 7 Remettez la purée ainsi obtenue sur feu doux. Ajoutez un peu de lait, les jaunes d'oeufs et rectifiez l'assaisonnement. Laissez sur le feu tout en remuant jusqu'à obtenir une purée onctueuse.

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

