

## Purée de potiron et pommes de terre



Accompagnement

**Facile**

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 20 mn

*C'est la saison du potiron alors goûtez cette purée !*

### Ingrédients

- 600 g de potiron
- 700 g de pommes de terre
- 1 cs de crème fraîche
- beurre
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Cuire les pommes de terre. Couper le potiron en gros cubes et les faire revenir dans une casserole avec du beurre. Saler, poivrer, couvrir d'eau et faire cuire 15 à 20 minutes. Les cubes doivent être tendres.
- 2 Passer à la moulinette les pommes de terre et le potiron. Ajouter du beurre et la cuillère de crème fraîche. Mélanger.
- 3 Vous pouvez aussi la mettre dans un plat et la passer au four avant de la servir, comme sur la photo, où je l'ai parsemée de fromage pour la gratiner.

Proposé par

**Cuisine Familiale**

Originaire de Belgique, vous pouvez me retrouver sur le blog "Cuisine Familiale" : [Ici](#)  
Marie-Ange

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

