

PURÉE DE NAVETS

Février 2006 (Actualisé en octobre 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 800 g de petits navets violets
- ★ 800 g de pommes de terre à purée
- ★ 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- ★ 10 brins de ciboulette
- ★ 40 g de beurre
- ★ 2 pincées de noix de muscade moulue
- ★ 1 cuillère à café de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Casserole, Presse-purée ou Moulin à légumes, Égouttoir

Préparation : 15 mn

Cuisson : 35 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 2,40 € (soit 0,60 € par personne)



Recette :

Éplucher les deux légumes, les couper en morceaux. Ciseler la ciboulette. Porter à ébullition une grande casserole d'eau avec le gros sel, ajouter navets et pommes de terre et cuire 35 mn à frémissement. Égoutter et passer immédiatement au moulin à légumes au-dessus d'une casserole. Ajouter la crème fraîche et le beurre en petits dés, la noix de muscade, saler, poivrer et bien mélanger. Réchauffer au bain-marie.

Parsemer de ciboulette ciselée et servir avec selle ou épaule d'agneau rôtie, magrets de canard, grillades de porc, poisson grillé, ...

 Choisir des petits **navets** tous de taille égale, fermes et bien lisses. Cette purée très blanche à un goût légèrement sucré.