

PURÉE DE POTIRON

Avril 2010 (Actualisé en mai 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 tranche de potiron (750 g)
- ★ 500 g de pommes de terre farineuses
- ★ 1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse
- ★ 2 pincées de noix de muscade moulue
- ★ 40 g de beurre
- ★ 10 brins de ciboulette
- ★ 1 cuillère à café de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Casserole, Presse-purée ou Moulin à légumes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 2,95 € (soit 0,74 € par personne)



Recette :

Éliminer les graines du potiron. Éplucher les deux légumes, couper la chair en gros dés de 2 cm par 2 cm. Ciseler la ciboulette. Porter à ébullition une grande casserole d'eau avec le gros sel, ajouter les dés de légumes et cuire 25 mn à petits bouillons. Égoutter et passer immédiatement au moulin à légumes au-dessus d'une casserole. Ajouter la crème fraîche, le beurre en petits dés, la noix de muscade, saler, poivrer et bien mélanger. Réchauffer à feu doux en remuant continuellement.

Parsemer de ciboulette ciselée et servir aussitôt avec une viande grillée.