



Purée avec carotte et panais



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 noisette de beurre
2 oignons
6 carottes
6 panais
6 pommes de terre
1 l de bouillon de légumes
noix de muscade
sel et poivre
sauge

Méthode de préparation

- 1.** Coupez 2 oignons en rondelles et faites-les dorer dans du beurre.
- 2.** Ajoutez 6 carottes (coupées en morceaux) et 6 panais (coupés en morceaux).
- 3.** Ajoutez ensuite 6 pommes de terre (pelées) et arrosez-le tout d'un litre de bouillon de légumes.
- 4.** Laissez mijoter à feu doux, sans couvercle.
- 5.** Dès que le bouillon s'est évaporé, les légumes sont cuits.
- 6.** Écrasez-les finement et assaisonnez-les avec du sel, du poivre et de la noix de muscade.
- 7.** Garnissez de feuilles de sauge frites.