

Purée de Butternut



Temps de préparation : 20 mn

Temps de cuisson : 20 mn

Ingrédients pour 4 personnes :

500 gr de pommes de terre

1 kg de Butternut

du thym et du laurier

beurre

crème fraîche

sel, poivre

Préparation:

Lavez, épluchez et coupez vos pommes de terre en petits dés et faites-les cuire à la vapeur avec du thym et du laurier.

A part, lavez et faites cuire la Butternut entière à la vapeur. Lorsqu'elle est suffisamment tendre, laissez-la refroidir, coupez-la en deux et épépinez-la.

A l'aide d'une cuillère, récupérez la chair que vous mélangerez à votre purée de pommes de terre.

Passez vos ingrédients au presse purée ou au robot.

Rajoutez de la crème fraîche, du beurre, le sel et le poivre à votre convenance.

Servez chaud ou réchauffez au micro-ondes.

Astuce: Faites cuire votre Butternut entière afin de vous épargnez la corvée de l'épluchage et, à l'aide d'une cuillère, récupérez la chair facilement.