

# Purée de Musquée à la tomate

---



---

**Temps de préparation :** 20 minutes

**Temps de cuisson :** 20 minutes

## **Ingrédients pour 6 personnes :**

- 1 kg de Musquée de Provence
- 1 kg de tomates
- Echalotes
- Persil
- Beurre
- Gruyère
- Sel, poivre

## **Préparation :**

1. Lavez, coupez et épépinez les légumes en petits dés
2. Faites-les cuire à la vapeur avec les échalotes émincées et le persil
3. Salez, poivrez
4. Mixez le tout afin d'obtenir une purée
5. Lorsque la purée a la consistance voulue, ajouter un peu de beurre et du gruyère
6. Dégustez chaud