



*Purées*  
**Purée de potiron**



<b>30 min</b>	<b>10 min</b>	<b>20 min</b>	<b>0</b>	<b>126</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour **6** personnes

400 g **Pomme(s) de terre**  
5 cl **Lait entier**  
50 g **Beurre**  
400 g **Potiron(s)**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

### Étape 1

Préparation des pommes de terre

- 1 Eplucher et couper les pommes de terre en morceaux de taille régulière.
- 2 Faire cuire les pommes de terre dans une casserole avec de l'eau salée pendant une vingtaine de minutes.
- 3 Egoutter bien les pommes de terre.
- 4 Faire chauffer le lait dans une casserole.
- 5 Passer les pommes de terre au presse-purée et les remettre dans la casserole. Saler et poivrer.
- 6 Quand on réalise une purée avec des pommes de terre il ne faut pas les passer au mixeur, on risquerait dans ce cas d'obtenir une purée trop épaisse et élastique.
- 7 Mettre la casserole à feu moyen et ajouter le lait en filet en remuant constamment la purée. Réserver.

### Étape 2

Préparation du potiron et de la purée

- 1 Pendant la cuisson des pommes de terre, laver puis couper le potiron en cubes d'environ 2cm.
- 2 Mettre une casserole d'eau salée sur feu moyen et y cuire le potiron pendant une quinzaine de minutes.

- 3 Egoutter le potiron puis le passer au presse-purée.
- 4 Ajouter à la purée de pommes de terre. Mélanger les deux purées à votre goût (plus ou moins).
- 5 Ajouter le beurre coupé en morceaux et mélanger encore. Le beurre est l'élément qui va apporter l'onctuosité à la purée, il ne faut donc pas hésiter à l'utiliser généreusement.
- 6 Rectifier éventuellement l'assaisonnement.