Purées

Purée de légumes racines

40 min	15 min	25 min	0	158
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

- 400 g **Pomme(s) de terre**
- 100 g **Carotte(s)**
- 100 g **Navet**
- 100 g **Panais**
- 100 g **Rutabagas**
- 100 g **Topinambour**
- 1 **Sel**
- 50 g **Beurre**
- 5 cl **Lait entier**
- 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des pommes de terre

1. Eplucher et couper les pommes de terre en morceaux de taille régulière.
2. Lorsque l'on réalise une purée, il est nécessaire de couper les légumes à la même taille, ce qui permet d'obtenir une cuisson homogène et donc d'éviter de retrouver des morceaux trop cuits et d'autres pas encore.
3. Faire cuire les pommes de terre dans une casserole avec de l'eau salée pendant une vingtaine de minutes.
4. Egoutter bien les pommes de terre. Faire chauffer le lait.
5. Passer les pommes de terre au presse-purée et les remettre dans la casserole. Saler et poivrer.
6. Lorsque l'on réalise une purée avec des pommes de terre, il est déconseillé de la passer au mixer, on risquerait dans ce cas d'obtenir une purée épaisse et très collante.
7. Mettre la casserole à feu moyen et ajouter le lait en filet en remuant la purée constamment. Réserver.

Étape 2

Préparation des autres légumes et de la purée

1. Pendant la cuisson des pommes de terre, peler, puis couper les autres légumes en tranches ou en cubes selon les cas mais de manière à faire des morceaux d'environ la même taille.
2. Mettre une casserole d'eau salée sur feu moyen et y faire cuire les légumes pendant une vingtaine de minutes. Ne pas hésiter à vérifier la cuisson et à la rectifier le cas échéant.
3. Egoutter les légumes en les pressant pour retirer le plus d'eau possible.
4. Mixer les légumes bien finement puis les ajouter à la purée de pommes de terre.
5. Ajouter le beurre coupé en morceaux et mélanger encore. Rectifier éventuellement l'assaisonnement.