

# PURÉE DE PANAIS

**Durée de préparation:** 15 minutes

**Durée de cuisson:** 30 minutes

**Type:** Accompagnement

## Ingrédients:

pour 6 personnes :

- 1 kg de panais
- 2 dl de lait entier
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive fruitée
- 2 pincées de noix de muscade râpée
- sel

## Descriptif:

Faites bouillir de l'eau dans la partie basse d'une marmite à vapeur.

Pelez les panais, lavez-les et coupez-les en cubes de 2 cm environ.

Posez-les dans la partie perforée de la marmite et salez-les. Posez-les sur l'eau bouillante et laissez-les cuire pendant 20 mn environ, jusqu'à ce qu'ils soient très tendres.

Au bout de de temps, faites chauffer le lait dans une grande casserole. Passez les panais au moulin à légumes, grille fine au dessus de la casserole posée sur feu doux. Mélangez en soulevant la préparation avec une spatule. Ajoutez l'huile en mince filet, sans cesser de soulever.

Salez la purée et ajoutez-y la noix de muscade râpée. Servez aussitôt.

