

Purée de Panais

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 15 minutes.

Temps de cuisson : 30 minutes.

Ingrédients :

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 global :

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

Etape 1 :

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 min approximativement, jusqu'à ce qu'ils soient très tendres.

Etape 2 :

Au bout de quelque temps, faites chauffer le lait dans une grande casserole.

Etape 3 :

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.

Etape 4 :

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

Servez aussitôt.