



## 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.