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.