

Accompagnement

Préparation :

15 min

Cuisson: 15 min

Niveau: 

Ingrédients:

Pour 4 personnes:

- 600g de panais
- 400g de pommes de terre
- 250 ml de lait
- 20 g de beurre
- Sel, poivre, noix de muscade

Suggestion

- Le panais a joute du caractère à la purée, il pourra sans problème soutenir le goût affirmé d'un gibier.

Purée de panais et de pommes de terre

- Epluchez les panais et les pommes de terre, lavez-les, coupez-les en morceaux et faites-les cuire à l'eau dans deux casseroles séparées.
- Une fois les panais et les pommes de terre cuits (les panais doivent avoir la même consistance que des pommes de terre cuites), écrasez-les avec un presse purée.
- Faites chauffer le lait. Quand il est bouillant, versez-le sur les panais et pommes de terre écrasés. Mélangez en incorporant le beurre.
- Assaisonnez selon votre goût avec le sel, le poivre et la noix de muscade.



Suggestion de présentation