



Plats d'accompagnement

Purée de carottes et panais

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes de carottes
250 grammes de panais
4 cuillères à soupe de beurre
1 cuillère à soupe de persil (haché gros)
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez les carottes et le panais en cubes de taille égale. Mettez-les dans une casserole et couvrez-les d'eau. Portez à ébullition puis diminuez le feu. Faites mijoter environ 15-20 minutes jusqu'à ce que les carottes soient molles.

Égouttez et mélangez-y 3 cs de beurre. Écrasez les légumes en purée puis salez et poivrez. Servez aussi chaud que possible avec encore un peu de beurre et de persil au-dessus.

