

Purée de panais

Pour 6 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes



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



1. Faites bouillir de l'eau dans la partie basse d'une marmite à vapeur.
2. Pelez les panais, lavez-les et coupez-les en cubes de 2 cm. Posez-les dans la partie perforée de la

marmite et salez-les. Posez-les sur l'eau bouillante et laissez-les cuire pendant 20 minutes environ, jusqu'à ce qu'ils soient très tendres.

3. Au bout de ce temps, faites chauffer le lait dans une grande casserole. 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.
4. Salez la purée et ajoutez-y la noix de muscade râpée. Servez aussitôt.

Cette purée délicatement parfumée est excellente avec toutes les viandes et les volailles rôties.

