



Purée de potiron à la fondue de mâche et roquette

Catégorie : Accompagnements

Ingrédients :

potiron : 7,5 kg
pommes de terre : 10 kg
lait : 5 l
beurre : 0,25 kg
roquette : 1 kg
mâche : 1 kg
crème liquide légère : 1 l
muscade, sel, poivre QS

Coût :	faible
Difficulté :	simple
Saison :	Automne
Type :	Novatrice
GEMRCN :	ACC 2

La recette :

Laver et éplucher les légumes (potirons et pommes de terre). Les couper en cubes.

Les cuire dans de l'eau salée (départ eau froide, additionnée éventuellement de bouillon de poule).

Egoutter, passer les légumes.

Ajouter la crème, le lait, le beurre, rectifier l'assaisonnement.

Laver, égoutter la mâche et la roquette.

Les ciseler finement, faire tomber au beurre, puis incorporer dans la purée.

Mélanger le tout.

Dresser selon votre choix.

Astuce :

Pour respecter la saisonnalité des produits la composant, cette recette doit être proposée en automne.