

## PUREE DE COURGETTES

- **Type de plat** : Garniture légumes
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Abordable
- **Temps de préparation** : 30 minutes
- **Temps de cuisson** : 20 minutes



### Ingrédients pour 2 à 3 personnes

- 1 courgette (soit 300g),
- 500g de pommes de terre,
- 1 cube de bouillon de bœuf,
- 2 kiri,
- 1 noisette de beurre,
- sel et poivre

### Etapes de préparation

1. Laver les pommes de terre et les courgettes, les éplucher et les couper en morceaux.
2. Faire bouillir une casserole d'eau, ajouter le cube de bouillon puis les légumes. Faire cuire pendant 30 min environ, jusqu'à ce que les légumes soient bien fondants.
3. A la fin de la cuisson, égoutter les légumes dans une passoire et les remettre dans la casserole.
4. Écraser les légumes à l'aide d'un presse-purée (ou d'une fourchette), ajouter le kiri, la noix de beurre, assaisonner. Servir aussitôt ou faire réchauffer la purée quelques secondes à feu doux.

