

PURÉE DE POTIMARRON

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



Ingrédients pour 4 personnes

- 1 potimarron
- 1 à 2 pommes de terre (selon la taille du potimarron)
- 3 à 4 verres de lait
- 100 g de beurre
- 4 cuillères de farine
- noix de muscade
- sel
- poivre

Etapes de préparation



Découper en morceaux le potimarron en laissant la peau. Enlever les graines du potimarron.



Éplucher les pommes de terre.



Faire cuire dans de l'eau salée, dans une cocotte-minute le potimarron (avec la peau) et les pommes de terre. Enlever la peau du potimarron.



Écraser le potimarron et les pommes de terre au presse-purée.



Faire un roux avec le beurre et la farine. Ajouter le potimarron, les pommes de terre et le lait tout en continuant de mélanger. Saler et poivrer. Ajouter de la noix de muscade selon son goût.

