



Purée panais / pommes de terre

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 5 personnes

- 500 gr de panais soit 400 gr épluchés
- 450 gr de pommes de terre
- 150 ml de lait 1/2 écrémé
- 200 ml de crème liquide à 15 % de mg
- 20 gr de beurre à 41 % de mg
- Sel, poivre

Placer le fouet sur les lames des couteaux.

Mettre dans le bol les légumes épluchés et coupés en dés

Ajouter le lait et la crème.

Saler, poivrer.

Programmer 25 min, 100°, Vit 2 (Sans le gobelet).

A la fin du programme rajouter le beurre et mélanger 1 min vit 4.

Servir aussitôt.