



<https://www.gourmandiseries.fr/wp-content/uploads/2018/03/puree-cerfeuil-tubereux.jpg> class="attachment-600x9999 size-600x9999" alt="Recette de purée de cerfeuil tubéreux"

# Purée de cerfeuil tubéreux

Le cerfeuil tubéreux tout en douceur avec cette purée onctueuse

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 15 minutes

Temps total: 35 minutes

Type de plat: Accompagnement

Cuisine: Française

Portions: 4 personnes

## Ingrédients

- 500 g de [cerfeuil tubéreux](#)
- 125 ml de [lait demi-écrémé](#)
- 20 g de [beurre](#)
- fleur de sel
- [poivre du moulin](#)

## Instructions

1. Éplucher les cerfeuil tubéreux. Les mettre dans un bol d'eau froide au fur et à mesure pour ne pas qu'ils s'oxydent (et qu'ils noircissent).
2. Faire chauffer votre casserole d'eau avec 1 c. à soupe de sel et 1 c. à soupe de vinaigre blanc. Lorsque l'eau bout, mettre les cerfeuil tubéreux égouttés dans la casserole.
3. Faire cuire pendant 15 mn environ. Le cerfeuil tubéreux doit être fondant : une lame de couteau doit passer au travers sans souci.
4. Égoutter votre cerfeuil et le mettre dans un grand plat, puis écraser à l'aide d'une fourchette.
5. Pendant ce temps, faire chauffer le lait.
6. Lorsque le lait commence à fumer, mettre le beurre dans le lait et remuer, puis verser le lait dans l'écrasé de cerfeuil tubéreux.
7. Mélanger vigoureusement votre purée jusqu'à ce qu'elle ait une texture relativement lisse. Personnellement, j'aime également quand il y a des morceaux, c'est pour ça que j'écrase à la fourchette.
8. Servir avec un peu de fleur de sel et de poivre