

Purée de potimarron et pommes de terre à la muscade



INGRÉDIENTS

- 1 potimarron
- 2 pommes de terre
- noix de muscade
- lait
- 100 g de beurre
- farine
- sel, poivre

PRÉPARATION

ÉTAPE 1 Sur une planche de cuisine, sans le peler, fendez le potimarron pour retirez les graines.

ÉTAPE 2 Ensuite, découpez-le en morceaux.

ÉTAPE 3 Pelez les pommes de terre.

ÉTAPE 4 Mettez une cocotte minute pleine d'eau au feu.

ÉTAPE 5 Salez cette eau.

ÉTAPE 6 Dans cette cocotte minute, faites cuire le potimarron et les pommes de terre pendant 20 min.

ÉTAPE 7 Au bout de cette durée, enlevez la peau du potimarron.

ÉTAPE 8 Écrasez-le au presse-purée, de même que les pommes de terre.

ÉTAPE 9 Dans une marmite au feu, faites fondre le beurre.

ÉTAPE 10 Hors du feu, mélangez le beurre fondu avec 4 c. à soupe de farine dans le but de réaliser un roux.

ÉTAPE 11 Ajoutez-y la purée de potimarron et de pommes de terre.

ÉTAPE 12 Sans arrêter de mélanger, versez peu à peu 4 verres de lait sur cette préparation.

ÉTAPE 13 Salez, poivrez-la puis, ajoutez-y de la noix de muscade à votre convenance.

ÉTAPE 14 Mélangez une dernière fois avant de servir.