



La Ferme du Moulin
VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



PUREE DE POTIRON

• DIFFICULTE •



Temps de préparation : 25 mn

Temps de cuisson : 20 mn

Pour 6 personnes

• INGREDIENTS •

- ✓ 1 kg de potiron
- ✓ 250g de pommes de terre
- ✓ 2 œufs
- ✓ 2 verres de lait
- ✓ 50g de beurre
- ✓ Sel, poivre

• PREPARATION •

1. Épluchez le potiron et les pommes de terre. Coupez-les en dés. Mettez-les dans une cocotte-minute avec le lait, salez, poivrez et laissez cuire 10 minutes à partir de la mise en rotation de la soupape.
2. Passez-les en purée à l'aide d'une fourchette ou d'un presse-purée.
3. Hors du feu, incorporez le beurre et les œufs battus en omelette. Remettez à feu doux quelques minutes en mélangeant doucement.

