



Purée parmentiere aux topinambours

Accompagnement



Végétarien

Très facile :

Bon marché :

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 500 g de topinambours
 - 500 g de pommes de terre
 - 100 ml de lait
 - 1 jaune d'oeuf
 - 1/2 cuillère à café de muscade moulue
 - sel, poivre du moulin
-

Préparation de la recette :

Cuire les pommes de terre et les topinambours épluchées et détaillées en cubes dans le panier vapeur d'un autocuiseur 15 à 20 minutes.

Ecraser les légumes cuits au presse purée puis hydrater la préparation avec le lait.

Ajouter le jaune d'œuf, la muscade, le sel et le poivre.

Les plus gourmets pourront ajouter une noix de beurre....



Recette proposée par myriam_584

© Marmiton.org, 1999-2014

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**