



Le Panier à Salades

Groupe AMAP de consom'acteurs de Draveil
(Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne)

Purée de courge butternut

Plat

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 15 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 5 pommes de terre
- 1/2 courge butternut
- 10 cl de crème fraîche ou du lait
- sel, poivre

Préparation :

1- Couper la courge en morceaux de 3 cm environ, puis l'éplucher (c'est plus facile et ça va plus vite).

2- Eplucher ensuite les pommes de terre.

3- Mettre le tout dans une cocotte minute (ou un fait-tout) 15 minutes environ, puis vérifier la cuisson des légumes en plantant un couteau dedans. Il doit y rentrer facilement.

4- Une fois les légumes cuits, les passer dans un presse-purée, saler et poivrer selon votre goût, ajouter la crème fraîche ou le lait (selon la consistance voulue).

BON APPÉTIT