La purée d’hiver Potimarron Pomme de terre

Les ingrédients pour 2

- Un demi potimarron , environ 300grs
- 4 pommes de terre environ 300 grs
- du thym
- 2 gousses d ails
- du sel et du poivre
- huile d'olive





On découpe…

… en cubes les pommes de terre épluchées, et le potimarron avec la peau. C’ est l’avantage du Bio, tout se mange! On émince les gousses d’ail.

On fait revenir l’ail dans l’huile d’olive dans la casserole, puis dorer les légumes 2/3 minutes et on ajoute 2 verres d’eau et le thym. On laisse cuire 15/20 mins.

Pour savoir si c’est prêt on pique les légumes avec une fourchette: tendres mais pas mous ? c’est bon !





On égoutte le tout, en prenant soin de garder le jus de cuisson. Un bon presse légumes ou mixer et on mixe, en

ajoutant au besoin du jus de cuisson pour obtenir la bonne consistance.

Sel, poivre, thym et on sert seul ou avec une viande ou volaille.