L’écrasé bio de pommes de terre et carottes

Les ingrédients pour 2

400 grs de pommes de terre bio
250 grs de carottes
Sel poivre
40 grs de beurre
persil en option

Préparation 10 mins Cuisson 40 mins. Difficulté 1





On épluche et on découpe….

Les pommes de terre bio et les carottes bio. On coupe le tout en petits morceaux.

On choisit une grande casserole, on la remplit d’eau chaude, on y plonge les légumes bio, et on laisse cuire 30 à 40 mins à feu moyen 5/6.

On mélange le tout avec le beurre, on sale et poivre.

On déploie un bon coup de fourchette, non pas pour déguster de suite, mais pour écraser et mixer les légumes bio et le beurre, comme une purée de bébé.

Tout est bien mixé ? Alors il est temps de faire un petit retour en enfance, avec ce plat tellement simple et tellement bon!

