

## *Purée Pommes de Terre et Butternut*

**Nombre de personnes: 8**

**Temps de préparation: 1 heure**

### **Ingrédients:**

- POMME(S) DE TERRE	3-4
- BUTTERNUT (COURGE)	1
- CRÈME FRAÎCHE	50 ml
- LAIT	50 ml
- BEURRE	1 noix
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Pelez et coupez les pommes de terre en dés puis faites-les cuire 25-30 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez.
- Entre temps, pelez et coupez la courge en dés. Placez-les dans un plat creux et recouvrez d'un film alimentaire. Faire cuire 15 minutes au micro-onde puissance maximale. Réservez.
- Placez les pommes de terre cuites et les dés de butternut dans le bol du Monsieur Cuisine. Ajoutez sel, poivre, muscade et la noix de beurre. Mixez le tout à vitesse moyenne.
- Incorporez alors le lait et mixez à nouveau.
- Transvasez la purée obtenue dans un plat creux et intégrez de la crème afin d'obtenir une purée onctueuse. Rectifiez l'assaisonnement (sel surtout).

