PURÉE DE COURGE POMME DE TERRE

INGRÉDIENTS

- 5 pommes de terre
- 1/2 courge
- 10 cl de crème fraîche ou du lait
- Sel et poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN
TEMPS DE CUISSON : 15MN
TEMPS TOTAL : 45MN

PRÉPARATION

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

Éplucher ensuite les pommes de terre.

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.

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).