SUPRÊME DE PATIDOU

INGRÉDIENTS

- 1 patidou
- 2 oignons
- 2 pommes de terre moyennes
- 20 g de beurre
- 1 bouillon de légumes
- 25 cl de lait
- 1 pincée de muscade
- 1 pincée de gros sel
- 1 morceau de sucre n°4

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 40MN
TEMPS TOTAL : 1H

PRÉPARATION

Eplucher les oignons, le patidou et les pommes de terre et les couper en petits morceaux.

Faire revenir les oignons avec le beurre et ajouter les morceaux de patidou ainsi que les pommes de terre.

Faire revenir environ 5 minutes puis verser le lait, ajouter de l'eau pour couvrir les légumes.

Ajouter le cube de bouillon de légumes, le morceau de sucre la muscade et un peu de gros sel.

Laisser cuire à feu doux pendant 30 minutes, puis moudre le tout en retirant un peu de bouillon que vous réserverez au cas où le suprême serait trop épais (selon les goûts)