

## *Purée au Pesto Rouge et Parmesan*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 40 minutes**

### **Ingrédients:**

- POMME(S) DE TERRE	600g (pour purée)
- LAIT	un peu
- BEURRE	un peu
- PESTO ROUGE	3 c à café
- PARMESAN RAPE	2 c à soupe
- ROQUETTE (SALADE)	un peu ciselée
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Pelez et coupez les pommes de terre en dés.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Réduisez-les en purée avec un peu de beurre et de lait.
- Intégrez-y le parmesan et le pesto.
- Rectifiez la texture avec un peu de lait si nécessaire.
- Ciselez la roquette et mélangez.
- Salez et poivrez la purée avant de servir en quenelles.

