

Purée de Pommes de Terre et Potiron Accompagnée de Viande Rouge

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- | | |
|--------------------------|--|
| - Tournedos | 4 (ou autre viande de boeuf) |
| - Potiron(s) | 800 g |
| - Pomme(s) de terre | 800 g pour purée |
| - Feta (Fromage Grecque) | 150 g à l'huile (avec 3 c à s d'huile) |
| - Bouillon de poule | 2 cubes |
| - Beurre de cuisson | |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre en dés.
- Faites de même avec le potiron.
- Placez-les dans de l'eau avec les cubes de bouillon, portez à ébullition et laissez cuire le temps nécessaire pour pouvoir façonner une purée.
- Egouttez puis écrasez avec un presse purée. Incorporez alors la fêta et l'huile. Rectifiez l'assaisonnement.
- Entre-temps, faites griller les tournedos dans du beurre chaud selon votre goût. Salez et poivrez.



Remarque:

Ajoutez un légume complémentaire n'est pas un luxe ... ici, des courgettes rissolées !