

Purée au Brocoli

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- | | |
|---------------------|------------------|
| - BROCOLI(S) | 500 g |
| - POMME(S) DE TERRE | 600 g pour purée |
| - BEURRE | 2 noix |
| - NOIX DE MUSCADE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |
| - LAIT | un peu |

Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre. Plongez-les dans l'eau salée et faites-les cuire 25 minutes.
- Coupez le brocoli en petits bouquets.
- Plongez le brocoli avec les pommes de terre après 15 minutes.
- Egouttez puis écrasez le tout avec le presse-purée.
- Incorporez le beurre et un peu de lait. Salez, poivrez et muscadez.
- Mélangez bien puis servez aussitôt.

