

Purée aux oignons, pomme de terre et panais

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 2 pommes de terre
- 4 oignons
- 4 panais
- 2 c. à soupe de persil plat ciselé
- 100 à 150 ml de lait
- 1 jaune d'oeuf
- Noix de muscade
- 1 càs d'huile



Préparation

1. Eplucher et couper les pommes de terre, le panais et les oignons en morceaux. Les essuyer et les faire cuire dans l'eau bouillante 20 minutes.
2. Pendant ce temps, éplucher et hacher les oignons. Les cuire dans 1 cuillère à soupe d'huile jusqu'à ce qu'ils colorent. Les mélanger avec le persil.
3. Egoutter les pommes de terre, les panais et les oignons, les écraser au presse-purée (ou au moulin à légumes). Ajouter le persil, le lait chaud, le jaune d'oeuf, la noix de muscade et le poivre. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.