



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Purée de navets au miel .



Ingrédients pour 1 personne :

- 1 c.à.c de crème fraîche
- 1 c.à.s de miel liquide
- 400 g de navets
- 400 g de pommes de terre
- Sel, poivre

- Éplucher les pommes de terre et les navets puis les couper en petits morceaux
- Jeter les dés dans une casserole d'eau bouillante pendant 20 minutes. Égoutter
- Passer au moulin à légumes, écraser au presse purée ou mixer selon la texture voulue
- Rajouter une cuillère de crème fraîche et le miel, assaisonner et mélanger le tout. Servir chaud

Astuce : Vous pouvez aussi gratiner cette purée en parsemant de gruyère râpé puis enfourner sous le grill quelques minutes

