



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

. Purée de panais à la poire .



Ingrédients pour 1 personne :

- 1 oignon
- 1 poire comice
- 2 gros panais
- 2 pommes de terre moyenne
- Sel, poivre
- Thym, curry

- Peler et détailler les panais et pommes de terre et la poire, émincer l'oignon
- Porter une casserole d'eau à ébullition et y plonger tous les ingrédients sauf la poire
- Laisser cuire pendant 25 minutes. Ajouter la poire en fins morceaux, poursuivre la cuisson 5 minutes
- Égoutter, écraser au presse purée. Assaisonner à convenance
- Servir avec une saucisse de Montbéliard préalablement revenue dans une poêle beurrée

Astuce : A défaut de presse purée, écraser à la fourchette

