

Purée de topinambours et de panais

Ingrédients pour 4 personnes

220 g de topinambours

200 g de panais

200 ml d'eau minérale

1 CS de beurre

Préparation

Laver et peler les topinambours et les panais et les couper en petits morceaux. Porter l'eau minérale à ébullition, ajouter les légumes et laisser mijoter à petits bouillons pendant 15 à 20 minutes. Egoutter et conserver l'eau de cuisson. Passer les légumes cuits au chinois, ajouter le beurre fondu et faire revenir 2 à 3 minutes. Rajouter un peu d'eau de cuisson si besoin.