

Purée de navets aux carottes

4 portions

Ingrédients :

- 500 g de navets, en dés
- 2 grosses carottes, tranchées
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de crème sure ou lait
- 1/8 c. à thé de sel et de poivre
- Pincée de muscade

Préparation :

Mettez les navets et les carottes dans l'eau bouillante et laissez-les cuire 20 minutes. Égouttez-les et réduisez-les en purée. Réchauffez cette purée 3-5 minutes à tout petit feu en lui ajoutant la crème sure ou le lait, le sel, le poivre et la muscade.