

Purée Marie Louise

Pour 4 personnes



Ingrédients

- 500 g de carottes
- 500 g de pommes de terre
- 30 g de beurre
- 10 à 12 cl de lait
- Sel
- Poivre (optionnel)
- Une pincée de noix de muscade (optionnel)

Recette

- Éplucher et couper les carottes et les pommes de terre
- Faire cuire dans de l’eau salée pendant 20 minutes environ
- Bien égoutter
- Écraser au presse-purée
- Incorporer le beurre puis ajoute le lait progressivement
- Assaisonner (sel, poivre, muscade)

