

Purée de patates, carottes et navets

INGRÉDIENTS

- 3 tasses (750 ml) carottes, émincées
- 2 tasses (500 ml) navet, en morceaux
- 1 1/2 tasse (375 ml) pommes de terre, en quartiers
- Sel, au goût
- Poivre, au goût
- 2 c.à soupe (30 ml) beurre
- 3 c.à soupe (45 ml) crème 15%

PRÉPARATION

1. Mettre les légumes dans une casserole. Couvrir d'eau et saler un peu.
2. Faire mijoter à couvert pendant 30 à 35 minutes. Égoutter les légumes, les remettre sur le feu et remuer avec une cuillère de bois, de façon à faire évaporer l'eau qui reste.
3. Réduire les légumes en purée.
4. Poivrer au goût et incorporer le beurre et la crème.