

# Purée de potimarron, *version Thermomix*



Pour 4 personnes :

1 kg de potimarron (avec ou sans peau)

200 g de lait

50 g de beurre

Sel, poivre et muscade

\*\*\*\*\*

- Nettoyer le potimarron et le couper en petits cubes, en gardant (ou pas !) la peau. Il faut 1 kg de légumes dans le bol...
- Mettre les légumes, le lait, le sel, le poivre et la muscade dans le Thermomix et programmer 25 min / 100°C / V.1 / Sens inverse.
- A la sonnerie, ajouter le beurre (+/- 50 g, selon son goût) et mixer 40 sec / V.4.
- Ajuster la consistance de la purée en ajoutant (ou pas !) un peu de lait ou de crème.

B  
E  
L  
S  
S  
A  
N  
D  
R  
A