

## Purée Verte de Potiron



*Calie Cuisine*

**Type** : Plat léger plaisir

**Difficulté** : Facile

**Durée** : 5 minutes + 20 min de cuisson

**Ingrédients** : pour env. 5 pers.

1.5 Kg de Potiron

800g de Haricots Verts

200 g d'eau

sel, poivre (rectifier selon votre goût)

**Préparation** :

- ✓ Coupez le potiron (épluché) en morceaux et mixez ensemble les haricots verts et le potiron (le faire en plusieurs fois si besoin)...**TM 31** : 15 sec. à vitesse 5 à renouveler.
- ✓ Ajoutez l'eau et faites cuire le tout avec un peu de sel et des herbes selon vos goûts pendant environ 20 minutes...**TM 31** : 18 min. à 100 ° et à vitesse 2 avec le fouet.
- ✓ Lorsque c'est cuit (**TM 31** : retirer le fouet) mixez de nouveau à vitesse maximale pendant 15 secondes (plus ou moins) et ajoutez un peu d'eau ou de lait si vous préférez une purée moins granuleuse...**TM 31** : 15 secondes à vitesse Turbo.

**Un petit Conseil dû à une erreur de ma part** :

J'ai voulu ajouter des feuilles de Laurier afin de donner un peu de goût mais ATTENTION si vous décidez de faire de même !! Ne mettez pas plus de 1 feuille de Laurier !!! Ne faites pas la même erreur que moi : j'ai mis 4 feuilles et résultat la purée était beaucoup trop forte en goût, on sentait beaucoup trop le laurier et c'était horrible ! A retenir pour la prochaine fois !!!

**Pour le respect de mes recettes merci de ne pas les publier sous votre pseudo.**

**<http://caliecuisine.canalblog.com>**