

Rôti de veau et légumes d'automne



Purée de panais

Pour 6 personnes

ingrédients

- 4 panais
- 1 grosse pomme de terre
- Sel, poivre,
- 60 g de beurre
- 20 cl de lait entier

préparation

1

Lavez et pelez les légumes puis coupez-les en dés pour les rincer à l'eau.

☒ Mettez les légumes coupés dans une casserole, recouvrez-les d'eau, salez et portez à ébullition.

☒ Laissez cuire doucement 15 min environ puis égouttez-les.

☒ Mixez ou passez au presse purée avec le lait jusqu'à obtenir la consistance désirée. Assaisonnez avec sel et poivre et terminez en ajoutant un morceau de beurre.

Servez de suite bien chaud et dégustez.

Gratin de patates douces

Pour 6 personnes

ingrédients

- 1,5 kg de patates douces
- 30 cl de lait
- 25 cl de crème liquide entière
- 40g de beurre
- 2 gousses d'ail
- Sel, poivre

préparation

1

Pelez les patates douces puis passez-les à la mandoline (fines tranches).

☒ Dans une sauteuse, déposez les patates douces et versez le lait, puis ajoutez 40 g de beurre en morceaux.

☒ Salez et laissez cuire 15 min environ.

☒ Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).

- ❌ Grattez le fond de votre plat avec la gousse d'ail restante puis beurrez-le.
- ❌ Disposez et répartissez harmonieusement vos tranches de patates douces dans votre plat à gratin.
- ❌ Couvrez avec la crème liquide et enfournez à 180 °C pendant 45 minutes.

[Découvrez toutes nos recettes](#)

Email

Facebook