

Rutabaga / Chou rave en purée aux lardons.

Rutabaga / Chou rave en purée aux lardons.

Oignon ou échalote hachée, beurre, votre chou-rave, 400 gr de pomme de terre farineuse, 2.5 dl de bouillon de légumes, 150 gr de lardons, sel, poivre.

Oignon ou échalote hachée, beurre, votre chou-rave, 400 gr de pomme de terre farineuse, 2.5 dl de bouillon de légumes, 150 gr de lardons, sel, poivre.

Pelez votre chou-rave ainsi que vos pommes de terres, coupez les en dés. Faire revenir le tout, ajoutez le bouillon. Incorporez les lardons et faite cuire le tout environ 30 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Ecrasez le tout, mélangez, salez, poivrez. Faite fondre le beurre, ajoutez à votre préparation, mélangez.