

Purée de potimarron

Environ 1 kg de potimarron

3 petites pommes de terre

du lait

de l'eau

sel

Débarrasser le potimarron de ses pépins. Le laver soigneusement. Le couper en morceaux sans l'éplucher.

Le faire cuire avec les pommes de terre (elle sert à donner un peu d'épaisseur à cette purée) dans une casserole avec moitié eau, moitié lait.

Quand c'est cuit, passer le tout au moulin à légumes comme une purée de pommes de terre. Ajouter un peu de jus de cuisson pour mouiller cette purée et la rendre plus onctueuse.