

Purée de choux de Bruxelles, version Thermomix



Pour 4 à 6 personnes :

500 g de choux de Bruxelles

500 g de pommes de terre

1 oignon

250 g de lait + 2 CS de crème épaisse

sel + poivre

- Blanchir les choux de Bruxelles (frais ou surgelés) pendant 15 minutes, dans de l'eau bouillante.
- Mettre l'oignon, pelé et coupé en 4, dans le bol du Thermomix et mixer 3 sec / V.5.
- Insérer le fouet et ajouter les pommes de terre, pelées et coupées en petits morceaux, ainsi que les choux de Bruxelles égouttés.
- Ajouter le lait, assaisonner au goût et programmer 24 min / Sens Inverse / V.1 / 100°C.
- A la sonnerie , ajouter la crème épaisse et mixer 40 sec / V.3.

LES FOLIES DE
CHRISTALIE