



RECETTE : PUREE AUX PIEDS DE BROCOLIS.



LISTE DES INGREDIENTS :

- 2 pieds de brocolis
- 3 pommes de terre (ou patates douces)
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- Laurier
- Thym

ETAPES DE LA RECETTE :

- Épluchez les pieds de brocolis en enlevant toutes les petites branches et découpez-les en petits cubes.
- Mettez-les dans une casserole d'eau bouillante avec les pommes de terre épluchées et coupées en morceaux.
- Ajoutez l'oignon émincé, une feuille de laurier, une pincée de thym et la gousse d'ail.
- Laissez cuire le tout pendant 45 minutes.
- Une fois que le tout est cuit, retirez la feuille de laurier et l'excédent d'eau.
- Mixez le tout au robot ou au presse-purée jusqu'à l'obtention d'une purée.