

Recette : PURÉE DE BUTTERNUT !

Plats



PURÉE DE BUTTERNUT !

INGRÉDIENTS

1 kilogramme de butternut
800 millilitres d'eau
Sel
Lait (facultatif)

PRÉPARATION

1. Éplucher le butternut.
2. Couper le butternut en dès.
3. Faire bouillir de l'eau et mettre les morceaux de butternut à cuire, il faut compter **30 à 45 minutes** de cuisson OU mettre les morceaux de butternut dans la cuve du cuiseur et verser l'eau et lancer le programme BABY FOODS (BEBE) et régler le temps de cuisson sur 45 minutes.
4. Vider l'eau en fin de cuisson.
5. Mixer les morceaux de butternut dans un robot mixeur ou un blender pendant **2 minutes**.
6. Si la texture de la purée ne vous convient pas : rajouter un peu de lait jusqu'à l'obtention de la texture souhaité.

Un Conseil ?

Servir bien chaud.

	Préparation : 15-20 minutes
	Cuisson : 30-45 minutes



C'est à vous de jouer !