

## Choux de Bruxelles en purée

Préparation : 25 minutes, cuisson : 40 minutes.

Pour 4 personnes.

1 kg de choux de Bruxelles; 500 g de pommes de terre; 100 g de beurre; 1 verre de lait; sel et poivre.

Faire bouillir 3 casseroles d'eau salée.

Nettoyer les choux de Bruxelles en ôtant les feuilles fanées et en coupant le trognon; éplucher les pommes de terre; les laver; les couper en quartiers.

Jeter les choux de Bruxelles dans la première casserole d'eau bouillante; les faire blanchir (cuire) 5 minutes; mettre les pommes de terre dans la deuxième casserole d'eau bouillante; laisser cuire pendant 20 minutes.

Egoutter les choux de Bruxelles dans une passoire; les rincer à l'eau froide; les mettre à cuire dans la troisième casserole d'eau bouillante pendant 20 minutes; les égoutter alors sans les rafraîchir.

Faire chauffer 50 grammes de beurre dans une casserole; y verser les choux de Bruxelles; saler; poivrer; couvrir et laisser mijoter 10 minutes.

Pendant ce temps, faire chauffer le lait; égoutter les pommes de terre; les passer pour les mettre en purée; ajouter le lait chaud et fouetter énergiquement.

Faire chauffer un plat creux de service.

Passer les choux de Bruxelles au tamis pour les réduire en purée; les ajouter à la purée de pommes de terre; rectifier l'assaisonnement; faire chauffer le mélange à feu doux en le fouettant.

Ajouter hors du feu le reste de beurre; mélanger et servir dans le plat creux chauffé.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.