

## Purées aux légumes

Pour 4 personnes.

### **Purée aux pois**

500 g de pois écosés ou surgelés, 750 g de pommes de terre, sel, poivre, muscade, 2 jaunes d'œufs, 1 verre de lait tiède, 1 noix de beurre.

Faire cuire les pommes de terre à l'eau salée.

Faire cuire les petits pois.

Egoutter les deux légumes, les passer et les mélanger avec du poivre, de la muscade, les jaunes d'œufs, le lait et une noix de beurre.

### **Purée aux carottes**

500 g de carottes, 500 g de pommes de terre, 50 g de beurre, 1 dl de crème, sel, poivre.

Faire cuire les pommes de terre et les carottes à l'eau salée.

Les égoutter et les passer.

Ajouter le beurre, le poivre et la crème.

### **Purée aux poireaux**

500 g de blancs de poireaux, 500 g de pommes de terre, sel, poivre, 1 jaune d'œuf, 50 g de beurre, de la muscade, 1 dl de crème.

Faire cuire les pommes de terre et les blancs de poireaux dans de l'eau salée.

Les égoutter et les passer.

Les mélanger avec du poivre, de la muscade, du beurre, le jaune d'œuf et la crème.



Clic sur l'image pour l'agrandir

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.