

Mousseline de navets



🍴 3 portions · ⌚ prep. 10m · 🕒 cuisson 20m

🥛 lait

*Purée légère de navets et pommes de terre aux oignons, liée à la crème fraîche et mixée finement.
Recette simple d'un chef étoilé à la retraite.*

France

INGRÉDIENTS

☐ pommes de terre à purée	4	☐ oignons	1-2
☐ petits navets	4	☐ crème fraîche	2 càs

PRÉPARATION

1. Éplucher les *pommes de terre à purée*, les *petits navets* et les *oignons*.
2. Cuire les légumes à l'eau ou au *cuit-vapeur* pendant *20 minutes*.
3. Passer les légumes une première fois au *mixeur* avec du sel et du poivre.
4. Ajouter la *crème fraîche* et mixer une seconde fois jusqu'à obtenir une texture fine et lisse.

Les quantités sont approximatives : ajuster selon le nombre de convives et le goût de chacun.