

PUREE DE COURGETTES AU CERFEUIL



Préparation : 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 20 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4 portions - dès 1 an

- 500 g de courgettes - 120 g de Carré frais® - ou de Vache qui rit® - 2 c.c. de cerfeuil ciselé

1. Épluchez partiellement les courgettes et coupez-les en tronçons de 2 cm de long.
2. Versez 500 ml d'eau dans la cuve et placez le panier vapeur puis déposez-y les courgettes et lancez le programme VAPEUR.
3. Videz la cuve et mettez-y les courgettes cuites et essorées avec le fromage frais, le cerfeuil ciselé, puis lancez le programme EXPERT, 20 secondes/vitesse 15 (sans chauffer).

Cook Expert ■

Modifiée le 02/09/16
© photos Sandra Mahut
© 2014 Hachette Livre (Marabout)