

# PUREE POMMES DE TERRE TOPINAMBOUR

Recette proposée par Sandrine



---

**Préparation :** 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 30 min - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 4 personnes

- 500 gr de pommes de terre - 500 gr de topinambours - 20 ml de lait ou de bouillon kub'or - 50 gr de beurre - sel, poivre, muscade - 500 ml d'eau

---

1. Eplucher, laver et couper les pommes de terre et les topinambours en cube.
2. Mettre 500ml d'eau dans la cuve, mettre les légumes, dans le panier vapeur, salez, poivrez, programme VAPEUR, 40mn à 120°. Vérifiez la cuisson et prolongez si nécessaire.
3. Mettre le batteur à blancs dans la cuve, ajouter les légumes, le lait ou selon les goûts le bouillon, le beurre, programme EXPERT, 15 à 30 sec en fonction de la texture désirée, vit 6.

Cook Expert ■

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Sandrine