Intitulé du plat	Type de plat
Purée de panais	

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence		Nombre de couverts
		4

Denrées	Unité	Qté
panais	gr	500
p.d.t	gr	500
Beurre ou huile olive 6 c à s	gr	80
Lait entier	cl	20
Sel, poivre, muscade		pm
facultatif		
Creme20%	cl	10
Epice : curcuma, gingembre, cumin,…		

Très vieux légume proche de la carotte, un peu sucré et se cuit comme les p.d.t.

On peut faire une purée uniquement au panais

Ou

Avec p.d.t. ! cela change un peu le goût.

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Laver, peler les panais et les pommes de terre ensuite les couper en dés et les rincer. • Cuire les légumes à l'anglaise (eau + sel) pendant environ 15 à 20 min, égoutter. • Chauffer le lait + beurre. • Passer au presse purée. • Ajouter le lait + beurre jusqu'à la consistance désirée. • Rectifier l'assaisonnement. • Servir de suite bien chaud.	
1.2		
1.3		
1.4		
1.5		
1.6		
1.7		
1.8		
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo