



# PURÉE AUX DEUX CHOUX



Un classique de la cuisine française, revisité avec d'autres légumes.

## Ingrédients

Pour 10 personnes

- 1 chou-fleur
- 1 chou vert lisse
- Huile d'olive
- 1 ou 2 gousses d'ail et échalotes
- Sel, poivre, épices au choix : cumin, curry...
- Optionnel : crème fraîche/beurre

## Temps

- ⌚ 10 minutes de préparation et 25 minutes de cuisson

## Préparation

- Couper grossièrement les choux en gardant le trognon du chou-fleur.
- Cuire à l'eau bouillante jusqu'à obtenir une texture tendre.
- Mixer le mélange obtenu.
- Ajouter le beurre/la crème fraîche pour améliorer l'onctuosité.
- Ajouter les épices souhaitées, le sel et le poivre puis mélanger.
- Déguster bien chaud.

## Matériel



1 mixeur



1 casserole