

# Purée de légumes

◆ **Difficulté** : Facile

◆ **Préparation** : 10 min / **Cuisson** : 45 min

## Ingrédients

- ◆ 200 g de haricots verts
- ◆ 1 pomme de terre moyenne (environ 160g)
- ◆ 2 ou 3 carottes (selon leur grosseur)
- ◆ 1 cube de bouillon de légumes
  - ◆ Sel et poivre
  - ◆ Beurre

## Préparation :

Eplucher la pomme de terre et les carottes.  
Les couper en dés et bien les laver.

Equeuter les haricots et bien les laver aussi.

Mettre tous les légumes et le cube de bouillon de légumes dans le faitout,  
recouvrir d'eau et laisser cuire à feu moyen pendant 45 min

Au bout de ce temps, égoutter les légumes (mais garder un peu de bouillon)  
et mixer le tout directement dans le faitout, avec le bras mixeur.

Si la consistance paraît trop épaisse, la rectifier peu à peu  
avec le bouillon réservé.

Saler, poivrer et ajouter une belle noix de beurre.

Vous reste plus qu'à passé à table *Recettes de Caline*

**Bon appétit à toutes & tous !!**