

Purée de panais et saucisses de campagne

Ingrédients

4 gros panais
3 grosses pommes de terre
Bouillon de volaille maison
Saucisses de campagne
de la boucherie



Préparation

Epluchez les panais et les patates farineuses. Coupez en gros morceaux et déposez dans votre casserole, couvrez avec votre bouillon bien épicé. Cuissez +/- 20 min. En fin de cuisson, laissez un fond de bouillon et réalisez une purée (voir assaisonnement).

Dorez les saucisses de campagne et cuisez +/- 15 min. Dans un plat au four, déposez les saucisses et recouvrez de purée.

Votre four préchauffé à 180°, terminez la cuisson 15 min. A la sortie du four, parsemez de copeaux de parmesan.

Variante : Ajoutez un peu de farine fluide à votre purée et réalisez soit des galettes ou des blinis.

*Testée et
Approuvée !*

