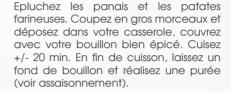
Purée de panais et saucisses de campagne

Ingrédients

Préparation

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





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 !



