Purée à l'aubergine et au basilique

* **Les &ingrédient :**
* 100 grammes de pomme de terre
* 200 grammes d’aubergine
* 5 cl de crème
* 15 cl de lait
* quelque feuille de basilique frais.
* **La &solution :**
* Pelé et épépinée les pommes de terre et les aubergines.
* Les cuire ensemble jusqu'à ce que les aubergines passe bien au presse purée (environ 25 minutes)
* Verser l'eau de cuisson.
* Ecrasée les légumes et les incorporer au lait puis rajouter la crème et le basilique.
* Server et régalé vous !
* Accompagnement possible filet de rouget poêles ou dos de cabillaud en papillote ou steak haché de boeuf ou poulet pannée.

Page 1 sur 1 www.lamaisondelescargot.info