

Purée de chou

Ingrédients :

2 beaux choux verts

Herbes de Provence

Beurre

Crème

Lait

Sel, poivre

- 1. Faites cuire les choux à l'eau salée avec un peu d'herbes de Provence.
Les faire égoutter toute une nuit.**
- 2. Le lendemain les mixer pour faire une purée**
- 3. Puis cuisinez la purée en ajoutant de la crème, du beurre et un peu de lait (si trop épais).
Salez et poivrez.
A déguster avec une volaille rôtie au four
boisson: un vin rouge**