

## Purée de Panais aux lardons fumés

Préparation : 10 min

Cuisson : 35 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 500g de Panais
- 500g de pommes de terre
- 125g d'allumettes de lardons fumés
- 25 g de beurre
- 1 oignon
- 20cl crème fraîche
- Sel Poivre

Préparation :

Pelez les panais et les pommes de terre puis coupez-les en dès.

Pelez et hachez l'oignon

Dans une cocotte, chauffez le beurre et faites-y dorer les lardons et l'oignon. Ajoutez les panais et les pommes de terre puis laissez cuire pendant encore 6 minutes.

Ajoutez la crème, du sel, du poivre et mélangez. Laissez mijoter pendant 35 minutes puis écrasez les panais et les pommes de terre à la fourchette.

Servir bien chaud