

## Purée de racines :

céleri rave, panais, topinambours, carottes, oignons

lard fumé

gingembre, piment, thym, huile d'olive, sel, poivre.

épluchez et coupez tous les légumes en morceaux dans une cocotte faites rissoler le lard,

ajoutez une cuillère à soupe d'huile d'olive et les légumes;

après 10 mn d'une cuisson sur feu modéré, versez un peu d'eau (10,15cl)

ajoutez le gingembre, le thym, le piment. Couvrez et laissez cuire très doucement.

enlevez le lard

passez les légumes au presse purée, salez poivrez