

# Purée de navets glacés à blanc

avec La vache qui rit® Formule Plus



## Ingrédients pour 10 convives

- Navets 1.6kg
- Eau 0,2L
- Beurre 30g
- Sucre 20g
- La vache qui rit® Formule Plus 200g
- Lait en poudre 60g
- Sel - Poivre

## Mise en oeuvre

Détailler les navets (en tronçons, cubes ou quartiers).

Les cuire à couvert avec l'eau, le sel, le sucre et les parcelles de beurre. Remuer et ajouter de l'eau si nécessaire pendant la cuisson.

Au terme de la cuisson, alors que toute l'eau est évaporée, glacer légèrement les légumes. 1.6 kg de navets non cuits permet d'obtenir environ 1.1 kg de navets glacés.

Mixer dans un blixer en ajoutant La vache qui rit® Formule Plus et le lait en poudre. Rectifier l'assaisonnement et la consistance si nécessaire.

