

Purée de courgettes

Note de la recette :

$\frac{4}{5}$

Pour 4 Personne(s)

Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Temps de préparation :



12 min

Temps de cuisson :



15 min

Temps de repos :



imprimer la recette

- 1 kg de courgettes
- 50 g de beurre
- 4 c. à soupe de persil haché
- 3 gousses d'ail
- sel, poivre

Pelez l'ail. Épluchez les courgettes et coupez-les en morceaux.

Faites-les cuire dans un peu d'eau bouillante salée avec l'ail pendant 10 min.

Égouttez et passez au moulin à légumes.

Versez la purée dans la casserole.

Si elle est trop liquide, asséchez-la un peu à feu doux, en remuant pour qu'elle n'attache pas.

Ajoutez le beurre peu à peu.

Pour finir, ajoutez les herbes.