



Purée de panais, poires et romarin

Cuisson 4 m.

Dépressurisation rapide

**1 livre de panais épluchés et
tranchés**

2 c. à table de beurre

1 poire pelée et hachée

1 branche de romarin frais

2 c. à table de beurre

1/4 de t. de crème

1 c. à thé de romarin frais

**Mettre la branche de romarin, la
poire et le panais dans le ip et
couvrir d'eau.**

**Cuire sur MANUAL 4 m. et
dépressuriser rapidement.**

**Enlever l'eau, la tige de romarin
et ajouter le beurre, la crème,
saler et poivrer et faire une
purée. Ajouter du romarin frais**

Traduit et photo de

**Delicious Under Pressure: Over
100 Pressure Cooker and Instant
Pot TM Recipes (The Blue Jean
Chef) » de Meredith Laurence.**