

# Purée de carotte et Farce de Noël



## Ingrédients pour 2 personnes

*Pour la purée de carotte*

- 1 pomme de terre
- 3 carottes
- 1/2 noisette de beurre
- 4 CS de lait en poudre
- 1CS de crème fraîche épaisse entière
- Sel/poivre/muscade

*Pour la farce de Noël*

- 1/3 de pain au lait trempé dans du lait entier
- 1.5 boudin blanc
- 2/3 tranche de jambon de pays
- 1/3 de magret de canard



## Préparation purée de carottes

- Eplucher les pommes de terre et les carottes et les couper en gros morceaux
- Cuire 15 à 20 minutes dans une cocotte minute
- Mixer avec la crème fraîche et l'assaisonnement
- Servir Chaud.

## Préparation de la farce de Noël

- Faire tremper le pain au lait dans le lait entier
- Enlever la peau du boudin et du magret de canard
- Mixer la viande et ajouter le pain au lait trempé jusqu'à obtenir une texture lisse
- Faire cuire à la poêle une dizaine de minutes

 Réglez vous!



Si vous utilisez de la viande déjà cuite, il vous suffit de la mixer à chaud avec un peu de lait ou de crème jusqu'à obtenir la texture souhaitée.



Vous pouvez réaliser cette recette avec la viande de votre choix.  
Vous pouvez remplacer les carottes par des brocolis, panais, choux-fleurs, épinards, courges, etc.

