Purée de Courge au Curry

Pour 6/8 personnes :

- **1 kg de courge (type Musquée ou Butternut)**
- **3 grosses pommes de terre**
- **5 cuillères à soupe de lait demi-écrémé**
- **20 g de beurre**
- **1 cuillère à café de curry**
- **sel, poivre**

1. Éplucher, laver puis couper en gros morceaux les pommes de terre et la courge.
2. Cuire à la vapeur pendant 20 minutes.
3. Faire chauffer le lait dans une casserole.
4. A l'aide d'un moulin à légumes, passer la courge en alternant avec les pommes de terre et le lait.
5. Ajouter à la préparation le beurre et le curry puis mélanger jusqu'à ce que tout soit dissout et bien homogène.
6. Assaisonner à votre convenance : c'est prêt !

   Il est possible d'ajouter du gruyère râpé pour plus d'onctuosité.
   Cette purée accompagnera à merveille une bonne grillade ou viande, mais encore de belles tomates farcies ! (Recette ici !)

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !