**Purée de potimarron**

Ingrédients :

- 500 g de pommes de terre
- 500 g de potimarron (environ la moitié d'un gros potimarron)
- 20 cl de lait
- 15 g de beurre
- Sel, poivre
- Noix de muscade
- Cannelle en poudre

Recette :

Épluchez les pommes de terre et le potimarron. Coupez en cubes et faites-les cuire dans une casserole d'eau bouillante pendant 25 mn. Égouttez.

Écrasez les pommes de terre et le potimarron à l'aide d'un presse-purée.

Ajoutez le lait et fouettez la purée pour qu'elle devienne toute aérée. Ajoutez la noix de beurre. Salez, poivrez, ajoutez de la noix de muscade et un peu de cannelle.

Servez bien chaud !

***http://www.evacuisine.fr/***