PURÉE DE SQUASH

NIVEAU	TEMPS DE PRÉPARATION	POUR
Moyen	**30 Minutes**	**4 Personnes**

Ingrédients

- 1kg de squash
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 100g de beurre
- 100g de crème fraiche
- sel et poivre (à votre convenance)
- 1 C.s. d'huile (d'olives)

Par

Christophe Lange Gîte Lézardhome
© Crédits Photos – Les Toqués du Caillou

LES ÉTAPES

1. Éplucher le squash en deux. Videz-le puis coupez-le en gros cubes.
Mettez-le dans une marmite. Faîtes-le revenir avec une cuillère à café d'huile d'olives, 2 cuillères à soupe d'eau, une noisette de beurre, l'oignon et l'ail écrasé.
Laissez-le cuire à feu moyen en remuant de temps en temps.

2. Une fois le squash cuit, écrasez-le à la fourchette, rajoutez du beurre et de la crème fraîche.
Salez et poivrez. Laissez la purée au chaud dans un bain-marie avant de servir.

3. Astuce : pour avoir un goût plus exotique, remplacez la crème fraîche par du lait de coco. Au moment de servir, rajoutez en décoration du coco râpé.