

# Purée de chou-rave

## INGREDIENTS

### Pour 2 personne(s)

1 chou rave  
1/4 de bouillon de légumes  
1 filet d'huile d'olive  
Sel/poivre/noix de muscade

## PREPARATION

1. Lavez et épluchez le chou rave, coupez-le en morceaux de taille moyenne.
2. Faites chauffer un filet d'huile dans une poêle et faites revenir les morceaux de chou rave.
3. Ajoutez le bouillon de légumes et laissez cuire 15 minutes à feu moyen.
4. Quand les morceaux sont tendres et que le bouillon est évaporé en majeure partie, mixez le chou pour en obtenir une purée.
5. Ajoutez sel / poivre / noix de muscade à votre convenance.