

Rabioles en purée avec ail rôti

Ingrédients

1.5 livres de rabioles, pelées et coupées en quartiers (675g)
1 poire Bartlett (environ 6 oz ou 118g), pelée et hachée
4 gousses d'ail pelées et rôties (voir recette dans ail)
1 cuil. à table de margarine (15g)
2 cuil. à table de lait – facultatif (30 ml)
¼ cuil. à thé de sel – facultatif (1.25ml)
Poivre fraîchement moulu

Préparation

Faire cuire les rabioles à vapeur jusqu'à tendre, environ 15 minutes. Drainer et mettre dans la jarre d'un mélangeur ou dans un robot culinaire avec la poire, l'ail et la margarine. Réduire en purée fine ajoutant du lait au besoin. Assaisonnée de sel et poivre.

Donne 8 portions.

Source : Just Vegetable Recipes is located at www.justvegetablerecipes.com