



## **Purée de panais, poire et romarin**

- 1 livre de panais épluchés et tranchés
- 2 c. à table de beurre
- 1 poire pelée et hachée
- 1 branche de romarin frais
- 2 c. à table de beurre
- 1/4 de t. de crème
- 1 c. à thé de romarin frais

Mettre la branche de romarin, la poire et le panais dans le ip et couvrir d'eau.  
Cuire sur MANUAL/PRESSURE COOK 4 min. et dépressuriser rapidement.  
Enlever l'eau, la tige de romarin et ajouter le beurre, la crème, saler et poivrer et faire une purée. Ajouter du romarin frais .

Traduit et photo de  
Delicious Under Pressure: Over  
100 Pressure Cooker and Instant  
Pot TM Recipes (The Blue Jean  
Chef