

**Société Conrié**  
**28 Av. de l'argent double**  
**11160 Citou**  
**Tel /Fax 04.68.78.00.55**  
**06.84.62.82.53**

## **Purée de navets noirs de Citou**

**Faire bouillir de l'eau avec 1 cuil a soupe de gros sel, plongez les navets épluchés dans l'eau bouillante pendant 15 mn**

Égouttez, passez les navets noirs au moulin a légumes, mettez cette purée pendant 15mn a feux doux pour faire évaporer l'eau

Ajoutez 75 gr de beurre, 3 cuil a soupe de crème fraiche, poivre et sel

Mélangez pendant 5 mn a feux doux

Servez bien chaud en accompagnement de : DAUBE, ROTI, GIBIER, CANARD