

# Panaché de mousselines 3 couleurs

## Ingrédients pour 4 personnes:

1 kg pommes de terre à chair farineuse  
5 dl de lait  
60 gr de beurre (3 x 20 gr)  
200 gr petits pois  
1 bq de marjolaine (ou coriande )  
1 bq de persil  
1 bq de ciboulette  
200 gr de betterave rouge  
4 cs de raifort frais si possible  
200 de carottes  
3 sachets de safran  
sel et poivre du moulin.

## Préparation de la recette

Purée blanche de base :

- couper en dés et cuire dans l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient fondantes, les égoutter et passer au presse purée.

Purée verte :

- cuire les petits pois dans le lait jusqu'à ce qu'ils soient fondants. Réduire en en fine purée (mixer) incorporer le beurre et finement haché, la marjolaine, persil et ciboulette .

Purée rose :

- râper la betterave sur la râpe à roesti et cuire dans le lait jusqu'à qu'elles soient fondantes et réduire en purée (mixer). Incorporer le beurre et le raifort.

Purée jaune :

- râper les carottes sur la râpe à roesti et cuire dans le lait jusqu'à qu'elles soient fondantes et réduire en purée (mixer). Incorporer le beurre et le safran.

## Finition :

Mélanger séparément la mousseline de pommes de terre aux purées légumes et rectifier l'assaisonnement (sel, poivre, muscade)

Servir avec tranches de filets mignon et/ou côtelettes d'agneau et/ou filet d'agneau.

## Déroulement :

Pelez et cuire les pommes de terre, la purée doit refroidir après cuisson.	30 min
Préparation et cuisson des petits pois	30 min
Idem pour les carottes rouges	
Idem pour les carottes	
Mixer les purées séparément et mélanger	
Réserver les purées au chaud	
Dégustation	30 min
Préparation du dessert (pommes au four)	30 min
Cuisson viande et	
Présentation	30 min