

# Purée à l'aubergine et au basilique

## φ Les ingrédients :

- 100 grammes de pomme de terre
- 200 grammes d'aubergine
- 5 cl de crème
- 15 cl de lait
- quelque feuille de basilique frais.

## φ La solution :

- Peler et épépinée les pommes de terre et les aubergines.
- Les cuire ensemble jusqu'à ce que les aubergines passe bien au presse purée (environ 25 minutes)
- Verser l'eau de cuisson.
- Ecrasée les légumes et les incorporer au lait puis rajouter la crème et le basilique.
- Servir et régalez vous !
- Accompagnement possible filet de rouget poêlé ou dos de cabillaud en papillote ou steak haché de boeuf ou poulet pannée.