

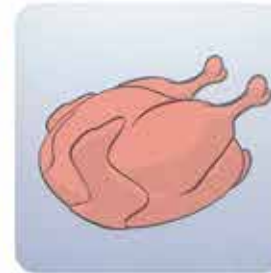


Volaille au miel et à la moutarde

Purée de potimarron et de pomme de terre



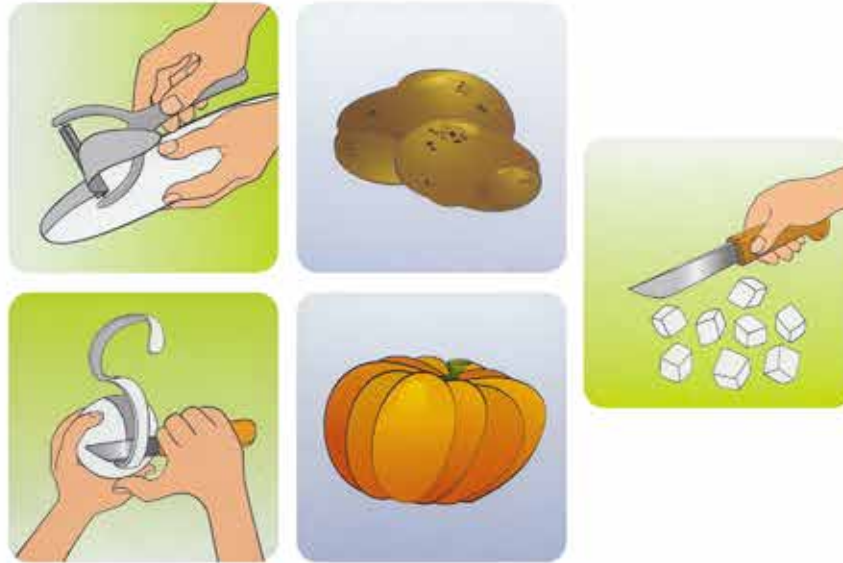
- 1** Mélanger 10 cuillères à soupe de miel et 5 cuillères à soupe de moutarde dans une casserole. Saler, poivrer et faire chauffer sur feu-doux .



2 Badigeonner la volaille avec le mélange miel/moutarde.



3 Disposer la volaille sur une plat allant au four et enfourner à 200° pendant 1h30.



4 Peler les pommes de terres, éplucher le potimarron et couper les 2 en morceaux.



5 Mettre les morceaux de pommes de terre et de potimarron dans une grande casserole, recouvrir d'eau froide et mettre à cuire à feu doux pendant 40 minutes.



6 Égoutter les légumes et les remettre dans la grande casserole.



7 Réduire les légumes en purée.



8 Ajouter une noisette de beurre, saler et poivrer.



Et voilà !

