

Purée de patates douces aux amandes

PRÉPARATION 25 MIN | CUISSON 30 MIN | COÛT ★ | DIFFICULTÉ ★

1 Épluchez les patates douces et coupez-les en gros dés. Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, faites-les cuire 30 min environ. Pendant ce temps, dans une poêle antiadhésive, faites poêler à sec les amandes effilées 1 min jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

2 À la fin de la cuisson, égouttez les patates douces et passez-les au moulin à légumes au-dessus d'une casserole contenant le beurre. Puis faites chauffer la casserole à feu doux en mélangeant bien. Versez progressivement la crème fleurette, jusqu'à obtention d'une consistance onctueuse. Salez et poivrez. Juste avant de servir, ajoutez l'huile de noisette et les amandes effilées.

Les ingrédients pour 4 personnes

1 kg de patates douces

1 poignée d'amandes effilées

40 g de beurre

15 cl de crème fleurette

1 cuil. à soupe d'huile de noisette
(facultatif)

sel et poivre

Astuce _ À vous de trouver le bon dosage de crème fleurette selon la consistance que vous aimez.

Délicieux avec... • Si vous avez des invités servez-la avec 1 poulet rôti ou 1 lapin à la moutarde. • Avec 1 steak haché elle est très bonne aussi !

la botte secrète d'aude et leslie

Passez la moitié des patates douces avec la grille fine du moulin à légumes et écrasez à la fourchette l'autre moitié pour un mélange de textures au top...

le truc de stéphan

Vous pouvez aussi servir cette purée glacée, dans des bols, avec 1 trait d'huile vierge de colza et quelques gouttes de jus de citron.