

PUREE DE PATATE DOUCE A LA MENTHE



Recette extraite du Blog de TséOuang – <http://pomarel.over-blog.com>

Pour vous donner envie:

Original et excellent, tout simplement.

Proportions pour X Personnes

Total 40 mn **Préparation 20 mn** **Repos 0 mn** **Cuisson 20 mn**

Les Ingrédients

80 % de Patate douce
20 % de Pomme de terre Classique
Une noix de beurre
Quelques feuilles de Menthe
Sel / Poivre

La Recette

Cuire nos Pommes de terre et Patates douces ensemble, coupées en cubes, dans de l'eau bouillante salée.

Égoutter, sel - poivre.

Ajouter une noix de beurre.

Mettre de la menthe ciselé finement.

Astuces, Conseils, Informations complémentaires

Variété de Patate douce rose.

On pourrait utiliser la patate douce seule, pour ma part je trouve que seule, la consistance est trop liquide.

L'ajout de la pomme de terre classique apporte plus de finesse, selon moi.

Bien réduire au mixeur plongeant, car la patate douce est légèrement filandreuse.

Notre Propre appréciation

Ce qui évidemment n'engage que nous

18/20

Matériel Particulier

Un mixeur plongeant.