

Purée de patates douces

Un parfait accompagnement

Par Isabelle

Note : 3.8 /5 (158 votes)

Nombre de personnes : 6

Difficulté : facile

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 30 min

Coût : bon marché

INGRÉDIENTS

- 1,5 kg de patates douces
- 1 jaune d'oeuf
- Lait
- Fromage râpé
- Sel / poivre / muscade

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Pendant 30 minutes, faites bouillir les patates douces.

ÉTAPE 2

Pelez, mixez, ajoutez le lait dont les proportions varieront selon vos goûts (purée épaisse ou plus fluide). Incorporez le jaune d'oeuf.

ÉTAPE 3

Salez, poivrez, râpez un peu de muscade.

Remettez sur le feu quelques instants pour réchauffer et faire fondre le beurre. Ajoutez le fromage râpé.