

# *L'écrasé de Patate Douce*



LES GOURMANDISES DE

*Karelle*

Pour continuer sur la lancée des recettes de la St Valentin, aujourd'hui je vous propose mon écrasé de patate douce. J'aime la douceur des patates douces (petit jeu de mots) et en purée, c'est tellement agréable. Légèrement sucrée, elle se marie avec viandes et poissons. Soyons doux et préparons mes patates douces!

## *Ingédients pour deux personnes*

2 patates douces (à chair blanche ou orange)  
Environ 15 ml de crème liquide  
3 feuilles de laurier  
Une noix de beurre  
Sel / Poivre

## **Préparation**

Lavez et peler les patates douces.

Coupez-les en morceau d'environ 3/4 cm.

Mettez les morceaux dans une casserole et couvrez à hauteur avec de l'eau.

Salez et mettez les feuilles de laurier.

Sur feu fort, faire bouillir le tout environ 20 minutes. Vos patates douces doivent alors être tendres. Si elles ne le sont pas encore, prolongez la cuisson.

Ensuite, égouttez-les et remettez-les dans la casserole. Ecrasez-les en purée et ajoutez la crème liquide.

NB : Plus vous mettez de crème, plus votre purée sera liquide. Si vous aimez la purée ferme, mettez moins de crème. Au contraire si vous la préférez plus tendre, rajoutez-en ☺

L'idéal c'est de conserver quelques morceaux de patates douces pour qu'à la dégustation, la matière en bouche soit différente. Allez-y donc doucement, au moment d'écraser!

Assaisonnez au goût (sel, poivre)

Présentez dans des ramequins (vous pouvez former un cœur avec deux feuilles de laurier si vous voulez)

Servez chaud!

**Karelle Vignon**

**De ma cuisine à la vôtre – Bon Appétit!**

[www.lesgourmandisesdekarelle.com](http://www.lesgourmandisesdekarelle.com)

<https://www.facebook.com/lesgourmandisesdekarelle>