

PUREE DE PATATES DOUCES AU GINGEMBRE



[Télécharger la recette](#)

Ingrédients

1 kg de patates douces, 1,500 kg si uniquement patates douces
2/3 pommes de terre bintje moyenne (facultatif)
crème fraîche
beurre
sel/poivre
gingembre frais râpé (facultatif)

Préparation

Pour 4 personnes

Epluchez les patates douces, les coupez en gros morceaux et les cuire 15/20 minutes environ à la vapeur.

Passer-les au moulin à légumes.

Incorporez le beurre, la crème fraîche, pour les quantités choisissez selon votre goût et selon la texture désirée.

Saliez et poivrez

Ajoutez le gingembre frais râpé, tout en douceur selon votre goût.

Si votre purée est trop liquide, faites-la dessécher (faire évaporer sa teneur en eau) en la remuant vigoureusement avec une spatule en bois environ 5 minutes et ajoutez les ingrédients.

Vous pouvez aussi ajouter différentes épices selon votre goût, muscade, 4 épices etc.....

La purée de patates douces accompagnera toutes vos viandes et poissons.

Commentaires



La patate douce peut être de plusieurs couleurs, et de saveurs un peu différentes.

Selon les variétés la pelure et la chair peuvent être blanche, jaune, orange ou pourpre.

Elle se prête aux mêmes usages culinaires que la pomme de terre, mais sa chair est plus sucrée et en purée cela change de la purée traditionnelle.

Elle s'utilise aussi dans différentes recettes et même en pâtisseries.

Première dégustation en purée de mon arrière petite-fille de 5 ans qui a beaucoup aimé, je pense que cette recette plaira aux enfants par son goût sucré.

Patates douces



[Ajouter un commentaire](#)



←	1	...	7	8	9	10	11	...	14	→
---	---	-----	---	---	---	----	----	-----	----	---

Mentions légales