

## *Recette de la purée de patates douces*



**Ingrédients** : pour 4 personnes

800g de patates douces, 20 cl de crème fraîche, 50g de beurre, sel et poivre.

### **Préparation** :

Epluchez les patates douces, coupez-les en morceaux, les cuire au micro-onde 10 minutes avec 2 cuillères à soupe d'eau et un peu de sel.

Les égoutter avant de les passer au presse purée ou au moulin à légumes.

Ajoutez la crème fraîche et le beurre fondu, poivrez et salez de nouveau si besoin.

Repassez 2 minutes au micro-onde pour que la patate douce absorbe bien la crème et le beurre. Servir chaud.

*Bon appétit !*

Ici accompagnée d'une carbonnade de porc (11,75 €/ le kilo).