

PURÉE DE PATATES DOUCES AUX NOIX

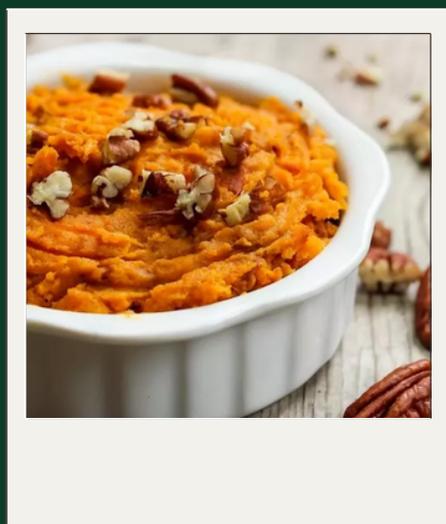
Ingrédients

- 800 g de patates douces
- 20 cl de lait entier
- 40 g de beurre
- 50 g de cerneaux de noix
- Sel, poivre

Préparation : 15 min

Cuisson : 30 min

4 personnes



Préparations

Lavez et pelez les patates douces, puis coupez-les en morceaux. Faites-les cuire 30 min à la vapeur.

Écrasez-les au presse-purée ou mixez-les, puis placez la purée dans une casserole.

Ajoutez le lait et chauffez en mélangeant. Une fois le mélange homogène, ajoutez le beurre en morceaux. Chauffez en mélangeant, salez et poivrez.

Répartissez dans des ramequins et saupoudrez de noix grossièrement hachées.