

COLIN A LA PATATE DOUCE



Préparation : 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 20 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4 portions - dès 9 mois

- 300 g de patate douce - 300 g de filets de colin - 1 feuille de laurier - 1 pincée de paprika

1. Épluchez la patate douce et coupez-la en petits dés de 0,5 cm de côté.
2. Versez 500 ml d'eau dans la cuve et placez le panier vapeur, mettez les dés de patate douce dans le panier et déposez le colin et la feuille de laurier par-dessus, puis lancez le programme VAPEUR.
3. Servez avec un peu de paprika.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut

© 2014 Hachette Livre (Marabout)

« Allergies alimentaires ! Cette classification ne tient pas compte des suggestions d'accompagnement ou des astuces, ni de la présence fortuite d'allergènes, ni des allergies croisées possibles entre aliments chez certaines personnes à risque. »