

PUREE DE PATATES DOUCE

Recette proposée par Latendresse73



Préparation : 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 30 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4 personnes

- 500 g de patates douce - 250 g de pdt - 2 vaches qui rit (facultatif) - 25 g beurre - sel, poivre

1. Éplucher les patates douce et pdt, les rincer et les couper en dés et les déposer dans le panier vapeur.
2. Mettre 500 ml d'eau dans la cuve et lancez le programme VAPEUR 30 mn (vérifier, sinon prolonger la cuisson).
3. Vider les 3/4 d'eau de cuisson, installer le batteur à blancs, mettre les pdt, le beurre, les 2 vaches qui rit, sel, poivre.
4. Mixer en programme EXPERT 2 mn / vit 3 .
5. Si trop épais ajouter un peu de lait ou de crème selon la texture désirée.
6. Bon appétit.

Cook Expert ■

