

Recettes

Purée de patates douces



Ingrédients (pour 4 personnes)

- 2 patates douces japonaises
- 3 cuillères à soupe de sucre (ou selon son goût)
- 1/8 de cuillère à café de sel
- 50 g. (ou environ ¼ de tasse) de raisins secs
- 1/8 de cuillère à café de cannelle en poudre

Préparation

1. Rincer les patates douces puis les faire cuire entières à la vapeur, sans les éplucher.
2. Les éplucher puis les écraser.
3. Ajouter le sucre, le sel, la cannelle en poudre et les raisins secs à la purée et bien mélanger. (la servir telle quelle ou la mettre en forme avec de l'étamine).