

<http://www.recettesdusudfaciles.com>

PUREE DE PATATES DOUCES



Pour 2 personnes :

- 1 patate douce de bonne taille
- 1 c. à soupe de lait d'amande
- 1 c. à café de curry en poudre
- 1 c. à café d'herbes de Provence

Epluchez la patate et coupez-la en grosses rondelles. Plongez-la dans une casserole remplie d'eau portée à ébullition. Laissez cuire pendant 25 min.

Dans un bol, mélangez le lait, 1 c. à soupe d'eau, le curry et les herbes.

Egouttez la patate et écrasez-la à l'aide d'une fourchette. Ajoutez la préparation, mélangez bien en écrasant un peu afin que le mélange soit homogène. La patate douce va absorber le lait et l'eau pour devenir onctueuse.

Servez chaud.