

PUREE DE PATATES DOUCES AU LAIT DE COCO (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de Maiwenn

LA MAIN A LA PATE

Ingrédients :

- 800 g de patates douces
- 160 g de lait de coco
- 125 g d'eau
- 1/2 c à c de curry
- 2 c à s de citron vert
- 1 trait de crème liquide
- sel, poivre

Préparation:

- éplucher les patates douce, les couper en petits dés
- placer le fouet dans le bol
- ajouter tous les ingrédients sauf la crème
- programmer 25 minutes à 100° en fonction sens inverse vitesse 1
- à la sonnerie, enlever le fouet
- ajouter la crème
- mixer 20 secondes vitesse 4

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2017

<http://thermominoux.over-blog.com>