

PUREE DE PATATES DOUCES AU ST MORET (Cookéo et Thermomix)



Ingrédients :

- 600 g de patates douces
- 130 g de crème fraîche épaisse
- 65 g de St Morêt
- sel
- poivre

Préparation:

- éplucher et couper les patates douces en morceaux
- disposer les morceaux de patate douce dans le panier vapeur
- verser 200 ml d'eau dans la cuve du cookéo
- placer le panier
- lancer le mode cuisson sous pression pour 15 minutes
- sortir les patates douces du panier avec une écumoire et les déposer dans le bol
- ajouter la crème fraîche et le St Morêt
- saler, poivrer
- mixer 40 secondes à vitesse 3 en sens inverse

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