

PURÉE DE PATATE DOUCE



Temps de préparation: 32mn - Temps de cuisson: 30mn - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

- 1000g Patate douce
- 1000g Eau
- 1cc Sel
- 20g Beurre
- 50g Crème demi-écrémé

Préparation:

- Eplucher et couper en petit morceaux 1kg de patate douce
- Les placer dans le Varoma.

Placer 1l d'eau dans le bol et mettre en place le Varoma. Cuire 30 min/ Varoma/ 1 vitesse.

- Vider l'eau du bol, y placer le fouet.

Ajouter les patates cuites, 1cc de curry, 1 cc de sel, 30g de beurre, 50g de crème mélanger 1 min/ vitesse 4