

Purée de patates douces aux épices



Pour 4 personnes

environ 500g de pomme de terre à purée (mona lisa, bintje...)
environ 500g de patate douce à peau violette et chair orange
un peu de beurre ou de margarine (pour moi margarine pro-active)
éventuellement un peu de lait ou de lait végétal (normalement pas nécessaire)
4-épices, sel au goût
une poignée de cerneaux de noix de pécan (ou de Grenoble)

Peler les patates puis les couper en gros cubes (ou rondelles). Répartir les cubes de patate à purée dans un plat passant au micro ondes et les cubes de patates douces dans un autre plat passant au micro ondes (les temps de cuisson respectifs de ces 2 tubercules sont en effet différents)

Ajouter 2 ou 3 csoupe d'eau dans chaque plat, couvrir hermétiquement d'un film plastique puis percer ce film juste d'une pointe de couteau. Mettre au micro ondes pleine puissance. Pour les patates à purée, 10 minutes environ suffiront, pour les patates douces il faudra plus de temps. Tester la cuisson avec la pointe d'un couteau qui doit pouvoir s'enfoncer sans résistance.

Bien entendu, il est largement possible de cuire les patates à l'eau, mais toujours dans 2 casseroles différentes puisque les temps de cuisson seront différents.

Pour faire la purée, écraser ensemble à la fourchette les 2 sortes de patates en ajoutant un peu de beurre ou de margarine et avec le peu d'eau qui aura servi à les cuire. Rajouter du lait si nécessaire (ou un lait végétal) mais ça ne devrait pas l'être car la patate douce n'est pas sèche. Assaisonner au goût.

Rassembler la purée dans un seul plat et décorer de cerneaux de noix et réserver jusqu'au moment de servir où un petit coup de micro-ondes sera suffisant la réchauffer. Sans micro ondes, il faudra réchauffer la purée à la casserole puis la placer brûlante dans un plat de service et là seulement décorer avec les noix de pécan.