



Plats d'accompagnement

Purée douce

Pour 4 personnes.

Ingrédients

750 grammes de patates douces
4 cuillères à soupe de beurre
1 1/2 cuillères à café de sel
1/2 cuillère à café cannelle en poudre
2 poivre de cayenne (pointes de couteau)
60 grammes de noix de pécan (hachées fin)
2 jeunes oignons (en fins anneaux)

Méthode de préparation

Déposez les patates non-épluchées sur une plaque de cuisson et mettez-les 1 heure dans un four préchauffé à 220°. Faites-les refroidir un peu puis épluchez-les.

Mettez les pommes de terre avec le beurre, la cannelle en poudre et le poivre de Cayenne dans un robot de cuisine. Mélangez finement. Avant de servir, saupoudrez avec les noix de pécan et les anneaux d'oignons.

