

## Purée de patates douces au lait de coco



Accompagnement **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 40 mn

*J'ai accompagné cette purée de saucisses blanches fabriquées artisanalement dans la Meuse. Cette purée est légère et parfumée. Elle nous permet de découvrir l'arôme fruité de la patate douce. C'est un pur régal!*

### Ingrédients

- 1 kg de patates douces
- 3 noisettes de beurre
- 1 brique de 200 ml de lait de coco
- 1 pincée de muscade
- 1 pincée de gingembre
- 1 pincée de piment - doux moulu
- 2 oignons
- sel

### Préparation

- 1 Épluchez les patates douces.
- 2 Faites bouillir une casserole d'eau salée et plongez-y les patates dans l'eau bouillante pendant 30 minutes environ. Égouttez bien.
- 3 Dès que les patates sont cuites, écrasez-les au presse-purée manuel ou au moulin à légumes ou encore plus facilement au robot.
- 4 Ajoutez le sel et les épices. Le piment viendra contrer le goût sucré des patates qui peut gêner les personnes qui ne sont pas habituées à cette saveur. Mélangez le tout, puis incorporez peu à peu le lait de coco.
- 5 Dans une poêle, faites rissoler les oignons coupés en fines lamelles, puis ajoutez-les au mélange.
- 6 Graissez des petits plats à gratin avec une noix de beurre et versez la préparation. Répartissez sur le dessus de la purée 3 noisettes de beurre.
- 7 Passez sous le grill du four une dizaine de minutes.

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

