



Purée de patates douces à l'érable

Catégorie: Accompagnements

Description:

Donne 4 portions

Ingrédients:

1 kg (4 tasses) patates douces pelées et coupées grossièrement

5 ml (1 c. à thé) de gros sel

30 ml (2 c. à soupe) de sirop d'érable

15 ml (1 c. à soupe) de gingembre frais haché

3 ml (1/2 c. à thé) de coriandre moulue

Sel et poivre du moulin au goût

Instructions:

Mettre les patates douces dans une casserole, couvrir d'eau et ajouter le sel.

Cuire les patates douces jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Égoutter en prenant soin de conserver 80 ml (1/3 tasse) du liquide de cuisson.

Remettre ce liquide dans la casserole avec les patates.

Réduire en purée.

Ajouter le sirop d'érable et les autres ingrédients. Bien mélanger.

Au goût, napper la purée d'un filet de sirop avant de servir.