

Purée de patates douces recette cookeo



Purée de patates douces recette cookeo

Ingrédients pour 3 / 4 personnes

750 g de patates douces

50 g de crème fraîche

25 g de beurre

Cumin

1 cube de bouillon de bœuf ou autre

Sel

Poivre

Préparation

Epluchez les patates douces. Passez les sous l'eau et

coupez-les en morceaux

Déposez les patates douces coupées en morceaux dans la cuve

Verse 200 ml d'eau et émiettez le cube de bouillon de bœuf

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve.

Replacez dans la cuve les patates douces puis ajoutez le beurre et la crème fraîche. Mélangez et servez chaud.