

Purée de patates douces et zestes d'orange

Depuis le temps que les **patates douces** me faisaient des yeux doux quand je faisais mes courses, je me suis enfin décidée à en acheter, en me disant que ça ne devait pas être bien plus compliqué à préparer que des pommes de terre 'normales'. Eh bien en effet, c'est pas plus compliqué, c'est en fait exactement pareil, je dirai même que c'est plus rapide à cuire ! Pour me lancer pour la toute première fois dans la préparation de ces patates, quoi donc de mieux qu'une bonne **purée** ? J'ai décidé de la parfumer avec un peu de zestes d'orange mais ce n'est bien sûr pas obligatoire. Et comme vous avez bien évidemment toujours le choix sur ce blog, je vous ai mis 2 techniques pour réduire en **purée les patates douces** (la version feignasse, et la version un peu plus longue...). J'avoue avoir opté pour la version feignasse ce coup-ci...^^



Préparation : 20 min

Cuisson : 15 min

Ingrédients pour 4 personnes :

800 g de patates douces (environ 4 patates)

1 briquette de crème liquide (20 cl)

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Du sel et du poivre

Une pincée de piment de Cayenne

Les zestes d'une petite orange (facultatif)



Préparation :

1. Dans une grande casserole, faites chauffer de l'eau salée.
2. Épluchez les patates douces puis coupez-les en dés de taille moyenne.
3. Faites-les cuire dans l'eau bouillante pendant 10 à 15 minutes selon la taille de vos dés. Vérifiez la cuisson à l'aide d'un couteau. Égouttez-les.
4. Ensuite, vous avez 2 possibilités pour réaliser votre purée :
 - En mode "flémingite aigüe" : Versez les patates douces cuites dans le bol de votre blender, puis mixez avec la crème liquide, l'huile d'olive, le sel, le poivre et le piment de Cayenne.
 - En mode "si je passe un peu plus de temps, ma purée sera forcément meilleure" : Versez les patates douces cuites dans votre presse-légumes et tournez la manivelle jusqu'à épuisement des patates. Puis ajoutez la crème liquide, l'huile d'olive, le sel, le poivre et le piment de Cayenne.
5. Prélevez les zestes d'une petite orange puis incorporez-les à la purée de patates douces.
6. Mélangez bien, puis servez cette purée bien chaude accompagnée d'un peu de persil et parsemée d'un peu de parmesan râpé.