



Purée de pomme de terre et patate douce

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)
-

Une bonne purée douce pour le plaisir des papilles.

Ingrédients:

- 500 g de patate douce
- 1 kg de pommes de terre
- 0.5 litre de lait demi-écrémé
- 20 cl de crème liquide
- 50 g de beurre

Recette pour: 6 personnes

Épluchez les pommes de terre et les patates douce. Lavez-les soigneusement. Coupez-les en gros morceaux et cuire dans une casserole d'eau avec une pincée de gros sel. Cuire à frémissement et à découvert. Mettre le lait dans une casserole et préparer votre presse purée. Vérifiez la cuisson des pommes de terre en les piquant avec une lame de couteau. La lame du couteau doit rentrer dedans avec aucune résistance. Chauffer doucement le lait. Après cuisson, passez-les au presse purée. Versez-là dans une casserole et mettre sur un feu doux. Verser dedans petit à petit le lait jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Ajoutez le beurre et la crème liquide. Vérifiez l'assaisonnement et servir aussitôt.

