

Verrines

à la purée de patates douces

Ingrédients

- Patates douces
- Crème fraîche
- Sel
- Poivre
- Noix de muscade

Préparation

- Faire cuire les patates douces à la vapeur.
- Les assaisonner.
- Les écraser avec de la crème fraîche.

Cette purée, servant de base à la verrine, pourra être accompagnée (comme le montre la photo) par du boudin noir, des pommes en dés poêlées et caramélisées et du crumble de pain d'épices.