Purée de patates douces

Ingrédients (pour 4 personnes)

* 800 g de patates douces
* 250 ml de lait
* Beurre
* Noix de muscade
* Poivre
* Sel
1. Epluchez et coupez les patates douces en morceaux.
2. Mettez-les à cuire dans un grand volume d'eau salée jusqu'à ce que la pointe d'un couteau rentre facilement dans la chair.
3. Passez-les alors au moulin à légumes.
4. Ajoutez le lait pour délayez jusqu'à la consistance souhaitée, le sel, le poivre et la muscade.
5. Rectifiez l'assaisonnement et servez bien chaud accompagné d’un morceau de beurre.

