

## PUREE DE PATATE DOUCE AROMATISEE AU ROMARIN ET A L'AIL

**Pour 4 personnes**

### **Ingrédients :**

- 3 à 4 patates douces moyennes (environ 800 g)
- 2 gousses d'ail
- 2 branches de romarin frais
- 30 g de beurre
- 10 cl de crème fraîche (ou végétale)
- Sel, poivre

### **Préparation :**

1. Éplucher les patates douces et les couper en gros morceaux.
2. Les cuire dans une grande casserole d'eau bouillante salée pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
3. Pendant ce temps, faire chauffer la crème avec les gousses d'ail écrasées et les branches de romarin. Laisser infuser à feu très doux 10 min.
4. Égoutter les patates douces.
5. Retirer le romarin de la crème.
6. Écraser les patates douces avec le beurre, puis incorporer la crème parfumée.
7. Saler, poivrer, ajuster la texture avec un peu de lait si besoin.
8. Servir chaud.