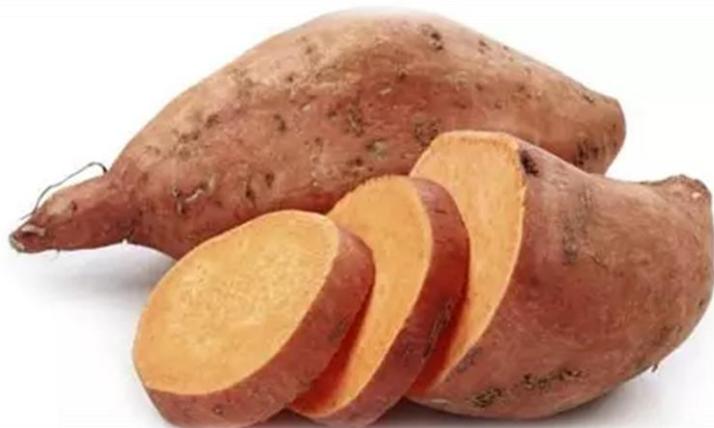


# QUE FAIRE AVEC...

## ... 500 g de Patate douce?



### Purée de patate douce

- ✿ Eplucher les patates douces et les couper en petits morceaux.
- ✿ Les faire cuire dans l'eau portée à ébullition pendant 10 min.
- ✿ Passer les patates cuites au mixer avec **15 cl crème fraîche** et **un peu d'huile d'olive**. Saler poivrer et parfumer de **quelques zestes d'agrumes**.

\* \* \*

### Gratin de patate douce au bacon

- ✿ Eplucher les patates douces et les couper en fines tranches.
- ✿ Les faire cuire à l'eau ou à la vapeur pendant 5 min. Les égoutter, puis les disposer dans un plat à gratin préalablement huilé, en une seule couche. Saupoudrer de **½ cuillère à café de cumin**.
- ✿ Dans une poêle, faire **revenir 5 fines tranches de lard fumé sans couenne coupées en petits morceaux (325 g)**, ainsi **qu'un oignon jaune moyen (150 g)** jusqu'à ce que ce dernier blondisse. Incorporer **une cuillère à café de cumin**, puis étaler la préparation sur les morceaux de patate douce.
- ✿ Fouetter **6 œufs, 40 cl de crème fraîche** et **120 g de gruyère râpé** dans un saladier, puis verser le tout dans le plat à gratin.
- ✿ Faire gratiner 30 min au four.
- ✿ Servir avec une petite salade ou des jeunes pousses.

\* \* \*

### Patates douces épicées légèrement caramélisées

- ✿ Nettoyer les patates et les couper en dés moyens.
- ✿ Faire chauffer **3 cuillères à soupe d'huile d'olive** dans une sauteuse et y faire revenir **un oignon émincé** et **un poireau coupé en fines lamelles** jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajouter les patates, **une pincée de noix de muscade, une cuillère à café de cannelle, une cuillère à café de paprika**, sel et poivre. Laisser cuire en remuant souvent. Les patates doivent cuire mais en restant fermes (tester avec un couteau).
- ✿ Ajoutez **une cuillère de miel** 5 min avant de retirer le plat du feu tout en continuant à remuer pour faire caraméliser les patates.
- ✿ Servir chaud décoré avec **un bouquet de persil ciselé** et **un peu d'amandes effilées** légèrement dorées.

\* \* \*