



Épluche les patates douces et coupe-les en petits cubes.

Fait bouillir de l'eau salée dans une casserole et mettre à cuire durant 10 mn environ, jusqu'à ce que la pointe d'un couteau rentre facilement dans la chair.

Égoutte les patates douces puis passe-les au mixer. Ajoute de la crème fraîche pour l'onctuosité

Rectifie l'assaisonnement avec le sel et le poivre.

Confectionne une petite quenelle de purée dans les coupelles, agrémente de copeaux de foie gras mi-cuit.

Parsème d'éclats de pain d'épices que tu auras fait sécher préalablement.

Purée de patates douces *foie gras et pain d'épices*

