

PATATE DOUCE



Entrée

Toast de patate douce :

Eplucher une patate douce et la couper dans la longueur en tranches d'un peu moins d'1 cm d'épaisseur. Les passer 3 fois (ou plus) au grille-pain puissance maximum. Les tranches de patate douce doivent être cuites. Mettre sur chaque toast de patate douce une tranche de tomme (pour une patate 100 gr de tomme) et agrémenter de mâche (1 poignée). Assaisonner d'un filet d'huile d'olive et de vinaigre balsamique. Terminez par un trait de miel, les pistaches concassées, du sel et du poivre.



Plat

Gratin de patate douce et panais

Éplucher une patate douce et 4 panais. Les couper en morceaux et les faire cuire à la vapeur ou dans l'eau bouillante (environ 30 min). Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7). Dans un plat à gratin, mettre une couche de patate douce, la napper de crème (20cl au total), la recouvrir de gruyère râpé (50 gr au total) puis faire de même avec des morceaux de panais et recommencer jusqu'à épuisement des légumes. Faire gratiner au four (environ 20 min).



Accompagnement

Purée de patate douce

Mettre une grande quantité d'eau à chauffer. Eplucher 800gr de patates douces et les couper en petits morceaux. Les faire cuire dans l'eau à ébullition pendant 10 min. Passer les patates cuites au mixer avec 20cl de crème et de l'huile d'olive à volonté. Saler, poivrer et parfumer de zestes d'agrumes à volonté.

Accompagne vos viandes et poissons un peu épicés ou peut être une variante de parmentier et brandade.



Dessert

Gâteau patate réunionnais

Préchauffer le four à 170°C (thermostat 6-7). Cuire 1kg de patates douces à la vapeur (ou dans un grand volume d'eau). Les réduire en purée. Puis les mélanger avec 200gr de beurre mou, 250 gr de sucre, 3 œufs légèrement battus, 100 gr de farine, une gousse de vanille évidée et enfin deux à trois cuillères à soupe de rhum. Verser dans un moule à bord haut, légèrement beurré. Enfourner pendant 1h.

Laisser complètement refroidir avant de démouler.



PATATE DOUCE



Entrée

Toast de patate douce :

Eplucher une patate douce et la couper dans la longueur en tranches d'un peu moins d'1 cm d'épaisseur. Les passer 3 fois (ou plus) au grille-pain puissance maximum. Les tranches de patate douce doivent être cuites. Mettre sur chaque toast de patate douce une tranche de tomme (pour une patate 100 gr de tomme) et agrémenter de mâche (1 poignée). Assaisonner d'un filet d'huile d'olive et de vinaigre balsamique. Terminez par un trait de miel, les pistaches concassées, du sel et du poivre.



Plat

Gratin de patate douce et panais

Éplucher une patate douce et 4 panais. Les couper en morceaux et les faire cuire à la vapeur ou dans l'eau bouillante (environ 30 min). Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7). Dans un plat à gratin, mettre une couche de patate douce, la napper de crème (20cl au total), la recouvrir de gruyère râpé (50 gr au total) puis faire de même avec des morceaux de panais et recommencer jusqu'à épuisement des légumes. Faire gratiner au four (environ 20 min).



Accompagnement

Purée de patate douce

Mettre une grande quantité d'eau à chauffer. Eplucher 800gr de patates douces et les couper en petits morceaux. Les faire cuire dans l'eau à ébullition pendant 10 min. Passer les patates cuites au mixer avec 20cl de crème et de l'huile d'olive à volonté. Saler, poivrer et parfumer de zestes d'agrumes à volonté.

Accompagne vos viandes et poissons un peu épicés ou peut être une variante de parmentier et brandade.



Dessert

Gâteau patate réunionnais

Préchauffer le four à 170°C (thermostat 6-7). Cuire 1kg de patates douces à la vapeur (ou dans un grand volume d'eau). Les réduire en purée. Puis les mélanger avec 200gr de beurre mou, 250 gr de sucre, 3 œufs légèrement battus, 100 gr de farine, une gousse de vanille évidée et enfin deux à trois cuillères à soupe de rhum. Verser dans un moule à bord haut, légèrement beurré. Enfourner pendant 1h.

Laisser complètement refroidir avant de démouler.

