

Crème de patates douces à la citronnelle et noix de coco

Ingrédients pour 2 personnes :

300 g de patates douces
120 g de crème fraîche
2 branches de citronnelle
60 g de poudre de noix de coco ou 100 ml de lait de coco
1/4 cuillère à café de cumin
Poivre citronné

Préparation :

Peler la patate douce, la couper en petits cubes après avoir pris soin de prélever 6 tranches fines qui serviront à la présentation.

Eplucher la citronnelle, la partager en deux, puis en tronçons de 2 centimètres.

Mettre le tout dans une casserole, couvrir d'eau. Faire cuire 10 minutes.

Laisser refroidir 1 heure dans le jus de cuisson.

Oter la citronnelle.

Passer les morceaux de patate au moulin à légumes.

Dans une casserole, mettre la crème, le cumin, la poudre de coco, le poivre.

Faire chauffer puis mélanger à la patate douce, lier le tout avec le mixer plongeant.

Rectifier l'assaisonnement.

Faire frire les chips de patate.

Verser la crème dans le plat de service. Décorer avec les chips.