Purée de Patate Douce Onctueuse au Cookeo

Cubes fondants cuits 12 min à la vapeur, écrasés avec lait de coco et beurre demi-sel

PRÉPARATION	MODE DORER	SOUS PRESSION	PORTIONS
10 min	1 min (séchage)	12 min	4 pers.

INGRÉDIENTS REQUIS

- [ ] 800 g de patates douces à chair orange foncée (environ 2 belles pièces)
- [ ] 200 ml d'eau froide pour le fond de la cuve
- [ ] 15 cl de lait de coco crémeux (ou crème fraîche épaisse 30%)
- [ ] 25 g de beurre demi-sel de qualité
- [ ] 1 pointe de couteau de noix de muscade fraîchement râpée
- [ ] 1/2 cuillère à café de gingembre frais râpé (facultatif mais sublime)
- [ ] Fleur de sel et poivre blanc du moulin
- [ ] Optionnel : 2 cuillères à soupe de graines de courge torréfiées pour le croquant

RÉGLAGES COOKEO

Mode Cookeo : Cuisson Sous Pression (12 min) puis Dorer doux (1 min)

Pression : Haute Pression (70 kPa / 115°C)

Accessoires : Panier vapeur métallique Moulinex et presse-purée manuel

CONSEIL D'ATELIER

Après la cuisson vapeur, videz l'eau et séchez la cuve, puis activez le mode Dorer 1 minute en écrasant pour dessécher la purée et concentrer les sucres naturels.

INSTRUCTIONS PAS À PAS (5 GESTES CLÉS)

1. **Épluchage et découpe**
   Épluchez les patates douces à l'aide d'un économe. Rincez-les puis coupez-les en cubes réguliers de 2,5 cm de côté pour assurer une cuisson uniforme.

2. **Mise en place vapeur**
   Versez 200 ml d'eau froide au fond de la cuve du Cookeo. Placez les cubes de patate douce dans le panier vapeur métallique et déposez-le dans la cuve.

3. **Cuisson sous pression (12 min)**
   Verrouillez le couvercle. Lancez le mode Cuisson Sous Pression (ou Cuisson Rapide) pour exactement 12 minutes.

4. **Dessèchement minute en cuve**
   À l'ouverture, retirez le panier vapeur. Videz l'eau de la cuve et séchez-la au papier absorbant. Reversez les cubes de patate douce dans la cuve chaude, activez le mode Dorer pendant 1 minute en mélangeant doucement pour évaporer l'humidité superflue.

5. **Écrasement et assaisonnement**
   Éteignez le Cookeo. Ajoutez le beurre demi-sel coupé en dés et le lait de coco chaud. Écrasez à l'aide d'un presse-purée manuel jusqu'à obtenir une texture soyeuse. Incorporez la muscade, le gingembre, le sel et le poivre. Servez bien chaud parsemé de graines de courge.

© Cuisine Cookeo • Ne pas jeter sur la voie publique