

MOUSSELINE DE PATATE DOUCE AUX FRUITS SECS – avec SAËL

PRISCA MORJON



Préparation

15 min

Cuisson

20 min

Personnes

4

Ingrédients

400g de patates douces cuites
200g d'igname cuit
100g de giraumon
Mélange de fruits secs « Madinina »
Tomates séchées
Graines de sésame
Thym
2 pincées de bois d'inde en poudre
2 pincées de clou de girofle en poudre
1 cuillère à café rase de curcuma en poudre
2 cuillères à soupe d'huile de sésame
½ cuillère à café de purée d'ail
Sel et Poivre

Préparation

Faire revenir les légumes cuits et le giraumon avec l'ail, les feuilles de thym, les épices en poudre durant 15 minutes, dans un fond d'eau.
Saler et poivrer.
Mixer finement pour obtenir une purée homogène.
Dresser dans une assiette, en ajoutant l'huile de sésame, les graines de sésame, les fruits secs, les tomates séchées.

Savourer sans attendre

Environ **2,50€** PAR PERSONNE