Mousseline de patate douce aux épices

Bonjour à toutes et tous

La patate douce est (après la vraie patate) un des tubercules préféré de mes gourmands. J'ai longtemps freiné leurs envies car la patate douce est un légume tropical/subtropical (il lui faut du 15°C pour pousser)… Mais force est de constater que le réchauffement climatique lui permet aujourd'hui d'être cultivée au sud de la France et d'apparaître sur les étals des maraîchers bios de la Drôme, du Gers et d'ailleurs. J'ai donc dû revoir mes positions et accepter leurs envies.

En particulier, pour les prochaines fêtes, j'ai donc cherché une recette d'accompagnement. Le concept d'une purée onctueuse légèrement relevée d'épices douces m'a de suite parlé; la purée se mariant aisément avec tout. Une petite note d'orange, une petite note de pain d'épice, une texture très onctueuse et voilà. Le « crash-test-dégustation » a été plus que concluant: texture parfaite (dès qu'il y a de la crème …), saveurs très appréciables si on est parcimonieux sur les épices.

Avant cela, je souhaitais vous partager l'idée si jamais vous cherchez vos accompagnement pour les fêtes ou plus. J'espère que cela vous plaira.

- Mousseline de patate douce -
orange et pain d'épice
© Au Fil du Thym

Recette : Mousseline patate douce aux épices

Saison de la recette : Novembre à Février
Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 1,2 kg de patate douce **cultivées en France**
- 120 ml de crème légère (1)
- 200 ml de lait (1)
- zestes d’1/4 d’orange non traitée
- 1/2 à 1 cuillerée à café d’épices à pain d’épices (2)
- sel et poivre

Réalisation

- Épluchez les patates douces, lavez soigneusement puis coupez les en gros cubes.
- Faites les cuire à la vapeur ou dans de l’eau bouillante salée jusqu’à ce qu’elles soient fondantes.
- Égouttez les patates douces, puis mixez soigneusement en ajoutant progressivement le lait.
- Ajoutez les zestes d’orange, les épices (2), puis la crème et mélangez bien.
- Salez et poivrez à convenance puis laissez à feu doux et à couvert jusqu’au service.

Servez cette mousseline patate douce chaude.

Astuces :

- A l’avance : Cette purée peut être préparée à l’avance dans une boîte hermétique. Réchauffez doucement et n’hésitez pas à remettre un peu de lait si elle vous semble un peu sèche au réchauffage.
- (1) Pour une version végétale, remplacez par du lait d’amande ou de noisette; et de la crème d’amande ou de noisette
- (2) Les épices sont à doser en fonction de votre mélange de pain d’épice et des goûts de votre tablée : Personnellement, j’adore le pain d’épice donc le dosage « 1 cuillerée » me convient, mais d’autres (mon mari pour ne pas le citer) est moins fan donc préfère un dosage « 1/2 ».
- *Accompagnement :* Cette purée de patate douce aux épices accompagnera plutôt un plat sucré salé, un magret de canard, ou des assiettes végétariennes.

© Au Fil du Thym