

. Purée de patate douce à l'ail rôti et boudin au four .



Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 tête de 6 gousses d'ail
- 2 boudins noirs à l'oignon
- 2 c.à.s d'huile d'olive
- 900 g de patates douces
- Sel, poivre

- Préchauffer le four à 210°C th. 7.
- Préparer plusieurs grandes feuilles de papier aluminium
- Envelopper et refermer chaque patate douce dans une feuille aluminium, enfourner à four chaud
- 20 minutes plus tard, envelopper et refermer chaque boudin dans une feuille aluminium
- Inciser la tête d'ail en croix sur le dessus de la tête, retirer les couches de peau qui s'effritent
- 20 minutes plus tard, envelopper la tête d'ail incisée, recouvrir d'huile et refermer la papillote
- Laisser cuire 5 minutes. Vérifier la cuisson puis sortir ensuite toutes les papillotes
- Éplucher les patates douces puis écraser au presse purée l'ail et les patates douces, bien mélanger
- Former des quenelles. Servir avec le boudin entier. Assaisonner à convenance

Astuces :

- Pour réussir cette recette, bien respecter l'ordre et le temps de cuisson indiqué
- Les patates douces doivent cuire 45 minutes à 210°C, la chair doit être tendre en plantant une lame
- Les boudins doivent cuire 20-25 minutes toujours à 210°C, et l'ail doit cuire 5-10 minutes
- Pour une purée plus gourmande mélanger avec un peu de beurre
- Pour une texture plus lisse, vous pouvez mixer cette purée

