

PURÉE DE PATATES DOUCES CRÉMEUSE ET OKA À L'ÉRABLE SUR LINGOT DE CROISSANT *grillé*

Pour : 4 portions

- 4 tranches de **Lingot de croissant Au Pain Doré**
- 1 grosse patate douce
- 80g de **fromage Oka à l'érable** (râpé)
- 3 cuillères à soupe de beurre
- ½ tasse + 2 cuillères à soupe de crème
- Sel et poivre au goût
- 2 brins de romarin
- Croustilles de patates douces (facultatif)

- Éplucher la patate douce et la couper en cubes d'un demi-pouce, la mettre dans une casserole et la couvrir d'eau froide jusqu'à environ un pouce au-dessus. Mettre le feu à moyen-élevé et faire bouillir jusqu'à ce que les cubes soient tendres.
- Pendant la cuisson des cubes de patate douce, faire le morceau de fromage croustillant qui servira de décoration. Prendre environ 20 gr de fromage râpé et l'étaler sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Répartir uniformément. Cuire au four à 350°F jusqu'à ce que le fromage soit complètement fondu et ait formé des petites bulles. Laisser refroidir.
- Fouetter ½ tasse de crème jusqu'à ce qu'elle forme des pics mous. Assaisonner légèrement de sel et de poivre au goût. Prendre un brin de romarin et le plier à plusieurs endroits pour libérer ses huiles naturelles. Ajouter la branche entière à la crème et mélanger légèrement pour la parfumer. Réfrigérer jusqu'à utilisation.
- Faire griller les tranches de lingot de croissant puis les tartiner d'un peu de beurre sur chaque tranche. Mettre de côté.
- Une fois les cubes de patate douce bien cuits, égoutter l'eau et ajouter la crème et le beurre restant. Écraser légèrement puis ajouter les 60g restants de fromage Oka à l'érable. Continuer à écraser jusqu'à ce que tout soit bien incorporé. Ajouter du sel et du poivre au goût.
- Pendant qu'elle est encore chaude, verser la purée de patates douces sur chaque tranche de Lingot grillé.
- Retirer le brin de romarin de la crème et en recouvrir la purée d'une généreuse cuillerée.
- Garnir avec le croustillant au fromage, les croustilles de patate douce et le brin de romarin.



Découvrez d'autres recettes exclusives et délicieuses mettant en vedette le Lingot de croissant et le fromage Oka à l'érable

www.aupaindore.com