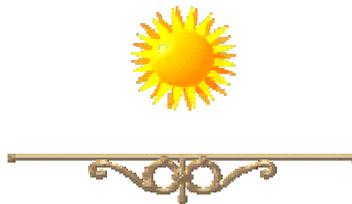


## Fiche recette 48

### Patates douces à l'estragon.

*(Plat végétarien)*. Préparation : 5 minutes - Cuisson : 10 minutes



#### Ingrédients pour 4 personnes.

3 patates douces moyennes, 25 cl de crème fraîche liquide, 2 grosses cuillers à soupe d'estragon haché, du sel et du poivre.

#### Réalisation.

Éplucher les patates douces et les couper en gros morceaux. Les cuire à la vapeur en autocuiseur, (4 minutes maximum pour éviter qu'elles tournent en purée). Les mettre dans une casserole et reprendre la cuisson quelques minutes dans la crème fraîche avec la moitié de l'estragon. Bien saler et poivrer modérément. Retirer du feu et répartir le reste de l'estragon juste avant de servir.