

# Velouté de patates douces aux épices

Ingrédients pour 4 à 5 personnes :

Difficulté : Facile

800 g de patates douces

Préparation : 15 min

2 grosses carottes

Cuisson : 12 min (autocuiseur) 1 h en cocotte

2 grosses pommes de terre

3 cuil à soupe de crème liquide entière

1 cuil à café de mélange à pain d'épices

Sel & poivre

Préparation :

Épluchez tous les légumes et rincez les.  
Découpez les en morceaux

Mettez tout mes légumes dans l'autocuiseur, recouvrez d'eau à niveau.  
Assaisonnez.

Fermez le couvercle, et programmez le sur » **PRESSION** » pour 12 min

Une fois les légumes cuits, versez les dans une cocotte et mixez les

Ajoutez la crème liquide et la cuil de mélange à pain d'épices.  
Mixez à nouveau.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bonne appétit à toutes & tous !!