



Américain de patates douces

Ingrédients:	10 portions	
Patates douces (chaire)		0,5 kg
Patates douces (râpées crues)		0,05 kg
Oignons		0,06 kg
Mayonnaise		3 càc (selon goût)
Moutarde		2 càc (selon goût)
Câpres, Cornichons		
Herbes fraîches	(facultatif)	
Sauce anglaise		
Tabasco ou sauce piment		
Sel/poivre		

Mode opératoire:

1. Eplucher les patates douces, râper une partie (la mettre de côté) et couper le reste en petits morceaux, mettre ces morceaux dans une casserole avec de l'eau à mi-hauteur avec un peu de sel. Cuire à légère ébullition (bien surveiller qu'il reste de l'eau, au besoin en remettre).
2. Hâcher finement les oignons.
3. Quand les patates douce sont bien cuites, laisser évaporer ou retirer l'excédent d'eau, écraser à la fourchette et ajouter la fraction râpée ainsi que les oignons (la patates en purée doivent encore être chaudes afin de ramolir les éléments crus). Bien mélanger.
4. Assaisonner avec le reste des ingrédients. Conserver au frais.
5. Servir en assiette à partager avec du pain griller, des grissinis, du