

## TARTE A LA PATATE DOUCE

L'avantage de la patate douce, c'est qu'elle rend bien moins d'eau que la courge facilitant la "mise en tarte" !

J'ai commencé par cuire la patate douce au four coupée en dés, arrosée d'une CS d'huile d'olive, de gros sel et de romarin, four à 180 degrés, entre 30 et 40 minutes.

J'ai utilisé 3 grosses patates douces pour un plat à tarte classique.

Une fois cuites, je les ai écrasées au robot à bras et allongées d'une brique de crème - ici végétale - et d'une bonne grosse cuillère à soupe de moutarde - LA touche qui déchire ! -.

Deux grosses cuillères de persillade et 3 blancs montés en neige - si tu ne sais que faire des jaunes tu peux aussi les ajouter à ton appareil mais il peut tenir sans ! -.

Et puis tu mets ton appareil sur ta pâte, tu parsèmes de graines et au four ! Toujours 180 degrés pendant au moins une 1/2 heure.

Succès garanti !

