

Dés de patates douces au sirop vanillé

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn (45)

Les ingrédients pour 4 personnes :

800 g de patates douces à chair orangée

200 de sucre de canne

1 citron vert non traité (zeste)

1 orange non traitée (zeste)

1 l de jus d'orange 100% pur jus

2 gousses de vanille

1 bâton de cannelle

Sorbet citron pour accompagner

Éplucher les patates douces et les couper en dés.

Fendre les gousses de vanille dans la longueur.

Râper les zestes de l'orange et du citron vert.

Dans une casserole mettre le jus d'orange avec le sucre de canne, la cannelle, la vanille et les zestes d'agrumes. Cuire 15 mn à feu moyen puis ajouter les dés de patates douces.

Poursuivre la cuisson 15 mn (30 mn ont été nécessaire pour avoir des dés fondants).

Laisser refroidir avant de servir avec la vanille en décoration et accompagné d'un sorbet citron.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>