

Crème au chocolat et à la patate douce

€€€ 10 PORTIONS ⌚ 15 min

🔪 20 min ❄️ 24 h



La recette de Christian
Homeau-Castevet

Gérant du magasin Biocoop Oloron
Haut-Béarn (64)

« J'ai découvert cette recette – ma première vegan – lorsque j'étais référent fruits et légumes au magasin Biocoop Panier de Béarn à Billère (64). J'adore partager et échanger avec les client(e)s nos savoir-faire culinaires au fil des saisons, selon le leitmotiv : "C'est pas de saison ? C'est pas en rayon !" En juin dernier, après avoir suivi le parcours de porteur de projet dans le réseau Biocoop pendant deux ans, j'ai ouvert mon propre magasin dans le piémont orlonais dans les Pyrénées-Atlantiques. Et j'avais envie de faire découvrir aux lecteurs de Culturesbio cette recette transmise par ma tante Anne-Marie. »

- 1 kg de patates douces roses, de préférence grosses et rondes
- 1 L de boisson végétale (amande, noisette, avoine...)
- 200 g de chocolat noir dessert



- 1 Éplucher et laver les patates douces. Les couper en petits morceaux. Dans une grande casserole, les faire cuire 15 min avec la boisson végétale.
- 2 Arrêter la cuisson et faire fondre les carrés de chocolat 5 min dans la préparation tout en remuant. Mixer le tout (attention, c'est chaud) et réserver dans un saladier le temps du refroidissement. La préparation liquide prendra ensuite la consistance d'une crème mousseuse.
- 3 Laisser reposer 24 h au réfrigérateur.
- 4 Faire déguster en laissant vos convives découvrir les ingrédients ! Accompagner d'un jurançon moelleux.
- 5 Adishatz, comme on dit chez nous (au revoir).