

# Velouté de patate douce aux arachides (Togo)

## **Ingrédients :**

- 500 g de patates douces
- 100 g d'arachide
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- un peu de coriandre
- 1 cuillère à soupe d'huile
- sel et poivre
- crème fraiche (facultatif)

## **Préparation :**

1. Commencez par éplucher puis couper les patates douces en morceaux.
2. Dans une cocotte, faites revenir dans un peu d'huile l'ail et les oignons, que vous aurez préalablement hachés.
3. Ajoutez les patates, les arachides, la coriandre, le sel et le poivre, puis couvrez d'eau.
4. Laissez bouillir, puis cuisez à feu doux pendant 35 minutes.
5. Maintenant, passez la préparation au mixeur, assaisonnez (n'hésitez pas à ajouter une pointe de crème), et votre velouté de patates douces à la togolaise est prêt ! Il ne vous reste qu'à le servir bien chaud !

**Bon Appétit !!**