



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: 2 | ©2

Rouleaux savoyards à la patate douce

Ingrediënten

- 8 belles feuilles de chou de Milan
- 300 g de patates douces (pommes de terre sucrées)
- 200 g de pommes de terre farineuses
- 2 jaunes d'œufs

Sauce potiron-poireau

- 200 g de potiron
- 1 poireau (dont vous aurez retiré les feuilles)
- 200 cl de crème au soja
- 1 petit oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 1/2 cm de gingembre
- Extra vierge red palm Amanprana

Extra info

Recept geschikt voor:

4 personen

Moeilijkheid:

Vorbereidingstijd:

minuten

Bereidingstijd:

35 minuten

Totale bereiding:

35 minuten

Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van rouleaux savoyards à la patate douce

Bereiding

Blanchissez à point les feuilles de chou et retirez-en les grosses nervures. Faites une purée des patates douces et des pommes de terre et assaisonnez selon votre goût avec de l'huile d'olive extra vierge Verde Salud, de la noix de muscade, du poivre et du sel. Veillez à ce que la purée ne soit pas trop liquide et ajoutez-y les jaunes d'œufs. Disposez une petite quantité de purée sur les feuilles de chou et enrroulez les feuilles. Fixez le rouleau à l'aide d'une lamelle de poireau blanchi. Placez les rouleaux debout dans un plat et faites réchauffer pendant 15 minutes au four. **Sauce** Émincez finement l'oignon et faites-le revenir dans de l'huile de palme rouge avec l'ail et le gingembre. Coupez le potiron en petits morceaux et ajoutez-le à l'oignon. Arrosez le potiron d'eau sans l'immerger complètement et faites-le cuire jusqu'à ce qu'il soit tendre. Mixer le tout et ajoutez la crème, coupez le poireau en très fines lamelles et faites-les cuire 1 minute dans la sauce. Ajoutez éventuellement encore un peu d'eau afin d'obtenir l'épaisseur souhaitée. Assaisonnez à votre goût avec du sel marin non raffiné enrichi aux algues ou aux épices.

- [Végétarien](#)
- [Sans gluten](#)