

Purée de fruit à pain à la vanille



🍴 4 portions · ⌚ prep. 10m · 🕒 cuisson 40m

Purée créole de fruit à pain mijoté avec oignon, ail et gousse de vanille fendue. Simple et parfumée, à servir en accompagnement comme une purée de pommes de terre.

Antilles

INGRÉDIENTS

☐ fruit à pain	1	☐ huile	
☐ oignon	1	☐ gousse de vanille, fendue	1
☐ ail, pilé	2 gousses		

PRÉPARATION

1. Éplucher le *fruit à pain* et le couper en morceaux.

Le fruit à pain doit être ni trop mûr (sinon il sera sucré — le garder pour un dessert) ni trop dur (goût âcre et difficile à éplucher).

2. Émincer l'oignon et le faire revenir avec l'ail et les morceaux de fruit à pain dans une large casserole avec un peu d'huile.
3. Après 2 minutes, couvrir d'eau et ajouter la gousse de vanille. Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 30 minutes.
4. Enlever le couvercle et laisser évaporer le reste d'eau. Si le mélange est trop sec, ajouter un peu d'eau pour finir la cuisson (10 minutes).
5. Retirer la gousse de vanille et mixer la préparation. Saler et poivrer.