CROUTE à pizza DE PATATE DOUCE

1 ½ tasses de patates douces pelées et coupées en cubes d’un demi pouce

 3 c. à table de fécule de tapioca

1 ml de sel

1/2 c. à thé d’herbes de Provence ou Fines herbes ou Italiennes

1/2 c. à thé d’ail en poudre

Cuire les patates douces à la vapeur jusqu’à ce qu’elle soient bien cuites. Laisser refroidir au moins 20 minutes.

Mettre dans un bol et écraser à la fourchette ou un pile patate jusqu’à ce que le mélange soit crémeux mais pas trop liquide.

Ajouter la fécule, les herbes et le sel. Bien mélanger

Étendre dans un plat allant au four recouvert de papier parchemin légèrement huilé.. Donne environ une pâte de 6 pouces par 6 pouces.

Cuire à 400F pendant 20 minutes .