



Les plats principaux

Plat au four de patates douces aux pignons de pin

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 kilogramme de patate douce (épluchées)
10 branches de thym (les feuilles de)
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
200 grammes de feta
60 grammes de pignons de pin
1 citron vert (le jus)
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez les pommes de terre en longues tranches épaisses. Mélangez le thym à l'huile d'olive avec une bonne ration de poivre et sel. Mélangez cela aux tranches de pommes de terre. Mettez-les dans un plat à four que vous couvrez d'une feuille d'aluminium et placez 20 minutes dans un four préchauffé à 200°.

Enlevez la feuille d'aluminium et émiettez la feta au-dessus des pommes de terre. Répandez dessus les pignons de pin et placez encore 10-15 minutes dans le four. Aspergez de jus de citron juste avant de servir.

