



Collations

Sticks de patate douce

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 kilogramme de patate douce
8 brins thym
1 citron (l'épluchure râpée)
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
sel marin

Méthode de préparation

Épluchez les patates douces et coupez-les en longs sticks égaux d'une épaisseur de 0,5 cm. Mélangez-y le thym, l'épluchure de citron, l'huile d'olive et une bonne ration de sel de mer.

Disposez les sticks en une couche sur une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé et mettez-les 15-18 minutes dans un four préchauffé à 220°. Servez avec des sauces dip au choix, par exemple du pesto vert, de la sauce tartare ou du yoghourt aux fines herbes.

