



Les plats principaux

Petit pain à la patate douce

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 grammes de patates douces
1 œuf (battu)
2 cuillères à soupe de farine
5 cuillères à soupe de chapelure
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
100 grammes de mayonnaise
2 cuillères à café de moutarde
50 grammes cresson
1 baguette
100 grammes de jambon Ganda
poivre
sel

Méthode de préparation

Mélangez la mayonnaise avec la moutarde. Coupez la baguette en quatre. Épluchez les patates douces et coupez-les en tranches de $\pm \frac{1}{2}$ cm. Cuisez celles-ci 2 minutes dans de l'eau salée. Égouttez, séchez et salez et poivrez.

Trempez-les ensuite dans la farine, l'œuf et la chapelure. Cuisez les tranches 5-7 minutes dans l'huile d'olive. Fourrez les morceaux de baguette en étalant la mayonnaise, puis les tranches de patate, le cresson et enfin le jambon Ganda.

