



Plats d'accompagnement

Patate douce cuite avec salade de tomate

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 patates douces (chacune de 250 g)
2 citrons verts (le jus et l'épluchure râpée)
1 piment rouge (haché finement)
20 grammes de racine de gingembre (épluché et finement haché)
2 cuillères à soupe de miel
6 tomates (en grappe)
1 gousse d'ail (écrasée)
1 coriandre (botte , finement hachée)
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
sel

Méthode de préparation

Lavez les patates et cuisez-les non-épluchées 10 minutes dans de l'eau salée. Coupez-les ensuite en deux sur la longueur. Mélangez ensemble le jus de citron, le gingembre, le piment et 1 cs de miel. Badigeonnez-en le côté coupé des patates. Enroulez-les dans une feuille d'aluminium et mettez-les 30 minutes dans un four préchauffé à 200°.

Entretemps coupez la chair des tomates en dés. Mélangez ensemble les dés de tomate, l'épluchure de citron, l'huile d'olive, l'ail, la coriandre et le reste de miel. Mettez cette sauce entre deux moitiés de pommes de terre. Délicieux avec un steak.

