



Plats d'accompagnement

Salade de patates douces

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 oignon rouge (en demi-anneaux)
2 cuillères à soupe de yaourt
1 avocat (en tranches)
1 épis de maïs (cuit)
1/2 citron vert (le jus)
2 patates douces
huile d'olive
1/4 bouquet de persil (frais)
coriandre (fraîche)
poivre
sel

Méthode de préparation

Dans un mixeur mettez 1 cs d'huile d'olive, le jus de citron vert et le persil et mixez pour obtenir une sauce lisse.

Coupez les patates douces en quartiers et cuisez-les durant 10 minutes.

Égouttez les quartiers de patate, badigeonnez-les d'huile d'olive et saisissez-les des deux côtés sur le BBQ en même temps que l'épi de maïs. Salez. Disposez les quartiers sur un beau plat et répartissez autour les morceaux émiettés de l'épi de maïs. Terminez par des tranches d'avocat, le dressing de yoghourt, l'oignon rouge et la coriandre fraîche.

Ustensiles de cuisine

Mixeur
Barbecue

