



Plats d'accompagnement

Salade de pommes de terres douces

Pour 4 personnes.

Ingrédients

800 grammes de patates douces
2 cuillères à soupe de mayonnaise
50 grammes de noix de pécan
3 jeunes oignons (en anneaux)
1 gousse d'ail (écrassée)
150 grammes de feta
100 millilitres de yaourt
1 échalote (hachée)
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C. Coupez les patates en dés, remuez-les dans un plat avec 3 cs d'huile d'olive et salez et poivrez. Répartissez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et cuisez-les au four environ 30 minutes. Remuez-les à mi-cuisson.

Mélangez le yaourt avec la mayonnaise, l'ail et l'échalote. Salez et poivrez.

Mettez les patates douces dans un plat et laissez refroidir un peu. Incorporez-y le dressing, saupoudrez avec la feta émiettée, les noix de pécan et les jeunes oignons.

Ustensiles de cuisine

Four

