



Plats d'accompagnement

Patates douces "loaded"

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 patates douces
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 oignon rouge
4 cuillères à soupe de maïs
4 cuillères à soupe de haricots rouges
3 brins de coriandre
pincer chili en poudre
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C.

Rincez les pommes de terre et coupez-les en frites. Mettez les frites sur un plat à four et aspergez d'huile. Salez et poivrez. Cuisez-les 25 minutes croustillantes dans le four préchauffé.

Coupez l'oignon rouge en anneaux. Égouttez le maïs et les haricots rouges.

Retirez les frites du four et servez avec l'oignon rouge, les haricots et le maïs. Parachevez avec quelques feuilles de coriandre et du chili en poudre.

