



Plats d'accompagnement

Spirale de patate douce avec dip de yoghourt à l'ail

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 patates douces (grosseur moyenne)
1 cuillère à café de levure en poudre
1 cuillère à café de chili en poudre
1 cuillère à café poudre de paprika
1 parmesan (râpé)
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 brins de persil (plat, haché gros)
sel

Pour le dip de yoghourt à l'ail

100 grammes de yaourt grec
2 gousses d'ail (hachées finement)
1 citron (jus)
poivre noir
sel

Méthode de préparation

Cuisez les patates douces à moitié environ 10 minutes dans de l'eau bouillante salée.

Faites les spirales:

- Insérez une brochette dans la longueur de la patate douce, en veillant à ce que la brochette soit au milieu.
- Placez votre couteau en diagonale au sommet de la patate et effectuez un mouvement de rotation jusqu'à sentir la tige de la brochette. Continuez comme ça !
- Étirez délicatement la patate en une spirale.

Mélangez ensemble dans un plat la levure, le piment en poudre, le paprika en poudre, le parmesan râpé et le sel. Ajoutez l'huile aux épices et mélangez bien.

Napez les spirales avec l'huile aux épices et veillez que le tout soit bien recouvert.

Entretemps allumez le barbecue. Disposez les spirales dans un ravier en aluminium et cuisez 25 minutes.

Mélangez les ingrédients pour le dip de yoghourt à l'ail et réservez au frigo jusqu'au moment de servir.

Terminez les spirales avec le persil haché et nappez avec le dip de yoghourt.

Ustensiles de cuisine

Barbecue

Aluminiumbakje

