

Salade de patate douce, chèvre frais & grenade



QUANTITÉ

4 personnes



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

20 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 2 grosses patates douces
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Du sel de Guérande
- Des herbes de Provence
- 1 grenade
- Du chèvre frais (moi, j'utilise habituellement du chèvre cendré)
- 1 citron vert



L'étape principale (et la plus longue) de la recette, ce sont les patates douces rôties.

Préchauffez le four à 200°C.

Épluchez les patates douces et coupez-les en dés.

Mettez les dans un plat à four, ajoutez l'huile d'olive, le sel de Guérande et les herbes de Provence et mélangez bien.

Faites cuire pendant une vingtaine de minutes à 200°C.

Mettez ensuite le four en position grill à la température maximum.

Positionnez votre plat le plus haut possible dans le four et laissez cuire quelques minutes.

Surveillez bien que les patates ne brûlent pas car ça peut aller très vite. Cela permet d'obtenir des cubes de patates moelleux à l'intérieur et croustillant à l'extérieur (un peu comme des frites).

Laissez refroidir les patates.

Pendant ce temps, épluchez la grenade pour récupérer les grains.

Coupez le chèvre frais en petits dés.

Mettez les patates douces, les grains de grenade et les morceaux de chèvre dans un saladier.

Assaisonnez avec le jus du citron vert.

Et voilà, il n'y a plus qu'à déguster. WWW.THEKITCHENOFHAPPINESS.COM