Patate douce au four farcie à la salade grecque

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

4 patates douces
1⁄2 ravier tomate cerise (en morceaux)
1⁄2 concombre (en morceaux)
1 paquet de feta
1 poignée d'olives noires (dénoyautées, coupées en rondelles)
1 oignon rouge (en fines rondelles)
4 cuillères à soupe de yaourt
1 gousse d'ail (émincée)
1 bouquet de coriandre (ciselée)
sel et poivre
1 citron (le zeste râpé)
huile d'olive

Méthode de préparation

1. **Piquez chaque patate douce 4 fois à la fourchette (tout autour). Mettez-les dans un plat de cuisson et au four à micro-ondes. Laissez-les cuire pendant 5 minutes à la puissance maximale. Utilisez un couteau pointu pour vérifier si elles sont bien cuites et poursuivez la cuisson si nécessaire (vérifiez toutes les trente secondes).**

2. **Coupez les patates douces en deux dans le sens de la longueur et détachez un peu la chair à la fourchette. Dressez les moitiés de patates douces sur un plat. Farcissez-les de tomates, de concombres, de feta, d'olives noires et d'oignons rouges.**

3. **Mélangez le yaourt avec l'ail, la coriandre, le sel, le poivre, le zeste de citron râpé et un filet d'huile d'olive. Nappez-en les moitiés de patates douces.**