



Patate douce farcie aux pois chiches et aux noix

 **Temps de préparation**
> 1h

 **Difficulté**
Moyenne



Ingrédients

4 patates douces
2 cuillères à soupe d'huile d'olive (+ un peu)
1 oignon (émincé)
2 gousses d'ail (émincées)
1 boîte de pois chiches
1 cuillerée à thé de cumin en poudre
1 pièce de gingembre (râpé)
1/2 cuillerée à thé coriandre en poudre
1 cuillère à soupe de sirop d'agave
1 cuillère à soupe de sauce soja
1 cuillerée à thé de sriracha
2 jeunes oignons (émincés)
1 petit sachet de pousses d'épinards
120 grammes cerneaux de noix (concassées)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Enveloppez les patates douces dans de l'aluminium et laissez-les cuire pendant 1 heure dans un four préchauffé à 180 °C.

Faites blondir l'oignon dans de l'huile d'olive. Ajoutez l'ail. Égouttez les pois chiches et ajoutez-les. Assaisonnez avec le cumin en poudre, le gingembre, la coriandre, le sirop d'agave, la sauce soja et la sriracha. Réservez.
- 2.** Retirez les patates douces du four et coupez-les dans la longueur. Creusez chaque moitié délicatement et mélangez la chair avec les pois chiches. Farcissez les patates douces avec cette préparation.
- 3.** Parsemez de jeunes oignons, de pousses d'épinards et de noix. Arrosez d'un filet d'huile d'olive. Salez et poivrez.