Patate douce en robe des champs à la libanaise

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

4 patates douces
1 boîte de pois chiches
1 grenade
4 poignées de feuilles d'épinards fraîches
1 poignée de menthe
1 petit bocal de yaourt grec
huile d'olive
1 citron vert (jus)
1 cuillère à café de cumin en poudre
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Emballez les patates douces dans de l’aluminium. Faites-les cuire dans le charbon (± 1 heure).**
2. **Retirez-les de l’aluminium et coupez-les en deux dans le sens de la longueur.**
3. **Répartissez les épinards sur les patates douces, puis les pois chiches égouttés, les graines de grenade et les feuilles de menthe.**
4. **Mélangez le yaourt à la grecque avec un filet d'huile d'olive et le jus de citron vert.**
5. **Assaisonnez avec de la poudre de cumin, du poivre et du sel. Versez sur les patates douces.**