



salade tiède de patates douces rôties



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 patates douces (grandes)
huile d'olive
2 brins de romarin
1 bulbe d'ail (coupée en deux)
sel et poivre
125 grammes de feta
100 grammes de pousses d'épinards
1 poignée de noisettes (concassées)
1 citron vert (le zeste râpé)

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 180 °C.
- 2.** Épluchez les patates douces et coupez-les en dés. Dans un plat de cuisson, mélangez-les avec un bon filet d'huile d'olive, le romarin, l'ail, le sel et le poivre. Faites cuire ± 25 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Vérifiez si les dés de patate douce sont cuits, poursuivez la cuisson si nécessaire.
- 3.** Retirez le romarin et l'ail et laissez refroidir un peu.
- 4.** Mélangez les dés de patate douce, la feta émiettée, les jeunes pousses d'épinards et les noisettes concassées.
- 5.** Assaisonnez en ajoutant un peu d'huile d'olive, le zeste de citron vert, du sel et du poivre.