



Patates Douces Rôties

Recette Visuelle
par DAREBEE

 darebee.fr

- 4 patates douces
- 2 c.à.S de tahini (en option)
- 1 c.à.c de vinaigre (en option)

AMÉLIORER : Ajoutez les oignons nouveaux et les graines de sésame.

2 PORTIONS



INSTRUCTIONS

1. Préchauffez le four à 200°C chaleur basse. Placez les patates douces épluchées et coupées sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé en une seule couche.
2. Rôtissez au four pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que les patates soient bien cuites.
3. Transférez les patates dans une assiette.
4. Diluez le tahini avec de l'eau dans un rapport 1:3. Ajoutez le vinaigre et mélangez jusqu'à consistance lisse. Arrosez les légumes, garnissez d'oignons nouveaux et saupoudrez de graines de sésame.