

Patates douces rôties aux épices et à la féta.

2 grosses patates douces

4 c. à soupe d'huile d'olive

1 c. à soupe rase d'un mélange d'épices de votre choix (cumin, muscade...)

130 g de feta

Quelques branches de coriandre

Sel, poivre du moulin

1- Préchauffer le four à 180°C

2- Rincez les patates douces sous l'eau froide et séchez-les

3- Coupez-les en deux dans le sens de la longueur

4- Déposez les patates douces sur une plaque de four tapissée de papier sulfurisé

5- A l'aide d'un couteau, réalisez des croisillons sur le dessus de chaque demi-patate douce. Saupoudrez d'épices et arrosez d'huile.



6- Enfourez pour 40 minutes (plus ou moins selon la grosseur de la patate douce)

7- Pendant ce temps, égouttez et émiettez la feta



8- Sortez les patates douces. Recouvrez-les de feta émiettée. Passez-les 5 minutes sous le gril.



9- Rectifiez l'assaisonnement, parsemez de coriandre préalablement ciselée.

10- Servez aussitôt. Nous l'accompagnons d'une salade verte, c'est parfait pour un repas du soir !

