



Panier des Champs



l'authenticité par nature

PATATES DOUCES ROTIES AU FOUR

Ingrédients (4/6 pers)

- 4 ou 5 patates douces
- 1 filet d'huile d'olive

Préparation

1. Préchauffez votre four à 200°C.
2. Epluchez les patates douces et coupez les en gros cubes.
3. Mélangez-les avec un filet d'huile d'olive et faites-les cuire environ 20 minutes directement sur la grande plaque noire du four (en la protégeant avec du papier cuisson).
4. Vous pouvez assaisonner vos patates douces selon vos envies : sel, poivre, paprika, romarin, ail, curry, thym...

PREPARATION: 10 MIN

CUISSON : 20/25 MIN