



Patate douce au four farcie à la salade grecque



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 patates douces
1/2 ravier tomate cerise (en morceaux)
1/2 concombre (en morceaux)
1 paquet de feta
1 poignée d'olives noires (dénoyautées, coupées en rondelles)
1 oignon rouge (en fines rondelles)
4 cuillères à soupe de yaourt
1 gousse d'ail (émincée)
1 bouquet de coriandre (ciselée)
sel et poivre
1 citron (le zeste râpé)
huile d'olive

Méthode de préparation

- 1.** Piquez chaque patate douce 4 fois à la fourchette (tout autour). Mettez-les dans un plat de cuisson et au four à micro-ondes. Laissez-les cuire pendant 5 minutes à la puissance maximale. Utilisez un couteau pointu pour vérifier si elles sont bien cuites et poursuivez la cuisson si nécessaire (vérifiez toutes les trente secondes).
- 2.** Coupez les patates douces en deux dans le sens de la longueur et détachez un peu la chair à la fourchette. Dressez les moitiés de patates douces sur un plat. Farcissez-les de tomates, de concombres, de feta, d'olives noires et d'oignons rouges.
- 3.** Mélangez le yaourt avec l'ail, la coriandre, le sel, le poivre, le zeste de citron râpé et un filet d'huile d'olive. Nappez-en les moitiés de patates douces.