



Patate douce en robe des champs à la libanaise



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 patates douces
1 boîte de pois chiches
1 grenade
4 poignées de feuilles d'épinards fraîches
1 poignée de menthe
1 petit bocal de yaourt grec
huile d'olive
1 citron vert (jus)
1 cuillère à café de cumin en poudre
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Emballez les patates douces dans de l'aluminium. Faites-les cuire dans le charbon (± 1 heure).
- 2.** Retirez-les de l'aluminium et coupez-les en deux dans le sens de la longueur.
- 3.** Répartissez les épinards sur les patates douces, puis les pois chiches égouttés, les graines de grenade et les feuilles de menthe.
- 4.** Mélangez le yaourt à la grecque avec un filet d'huile d'olive et le jus de citron vert.
- 5.** Assaisonnez avec de la poudre de cumin, du poivre et du sel. Versez sur les patates douces.