

Dés de patate douce aux baies de timur

Ingrédients pour 2 personnes :

1 belle patate douce coupées en dés

1 cuil à soupe d'huile d'olive

1 petit oignon émincé

6 baies de timur pilées (Poivre)

Thym

Jus de citron

Sel

Préparation :

Epluchez et coupez la patate douce en dés pas trop gros

Epluchez et taillez l'oignon assez finement

Préchauffez votre four à 180° (Th.6)

Dans un saladier, mélangez l'oignon, l'huile d'olive, les patates

Ajoutez le poivre timur, le thym, le jus de citron et le sel. et mélangez bien le tout pour bien les enrober d'huile épicee.

Versez sur une plaque allant au four

Enfournez jusqu'à ce que les patates douce soient tendre
(comptez 1h à 1h15 en mélangeant délicatement de temps à autre,
piquez les pour voir si elles sont cuites)

Vous reste plus qu'à passez à table