

RECETTE DE DESSERT A LA PATATE DOUCE



INGREDIENTS

Pour 4 personnes
2 patates douces (+ ou – 700 g)
1 citron bio non traité
1 cuiller à café de cannelle
2 cuillers à soupe de sucre de canne bio
Sel
Beurre
Optionnel : brins de romarin.

COMMENT FAIRE

Faites bouillir les patates dans de l'eau salée pour les attendrir, sans les éplucher, et pendant 20 mn.

Coupez-les en morceaux ou tranches d'environ 1,5 cm d'épaisseur.

Préchauffez le four 15 mn à 180° (thermostat 6).

Mélangez le sucre et la cannelle.

Beurrez un plat à four ou moules à tartelettes, saupoudrez le sucre et la cannelle mélangés, puis le zeste de citron

Parsemez de petits morceaux de beurre et enfournez la préparation pour 20 mn..

En sortant du four, décorez de branches de romarin, feuilles de menthe