



Patates douces rôties - crumble & feta

4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 40 min

Ingrédients

- 4 patates douces en forme bateau
- 125 gr de fêta
- 80 gr de noix de pécan
- 3 dattes
- 1 poignée de roquette
- sel et poivre
- huile d'olive
- zeste d'1/2 citron

Pour la sauce Tahini :

- 80 gr de crème de sésames ou tahini
- 1 gousse d'ail
- ½ citron
- 7 cl d'eau



Préparation

1. Préchauffer le four à 200 degrés .
2. Couper en 2 les patates douces dans le sens de la longueur.
3. Badigeonner d'huile d'olive.
4. Enfourner 25 minutes puis retourner les patates et les laisser caraméliser 15 minutes.

Préparer le crumble :

5. Faire griller quelques minutes dans une poêle légèrement huilée les noix de pécan.
6. Puis les concasser , ajouter la fêta émiettée et les dattes en petits morceaux ainsi que la roquette.
7. Bien mélanger le tout.
8. Préparer la sauce en mélangeant la crème de sesame, l'ail pressé, 5 cl d'eau et le jus de citron.
9. Creuser les patates , ajouter le crumble et verser la sauce.

Bonne dégustation!