

Patates douces à la persillade



🍴 4 portions · ⌚ prep. 15m · 🕒 cuisson 40m

Patates douces cuites au four avec une persillade à l'ail, huile d'olive et cumin, arrosées de jus de citron au service.

France

INGRÉDIENTS

☐ patates douces, <i>environ 1,5 kg</i>	4	☐ cumin	1 càs
☐ persil frais	8 branches	☐ gros sel	1 càs
☐ gousse d'ail	1	☐ jus de citron	8 càs
☐ huile d'olive	4 càs		

PRÉPARATION

1. Brossez les *patates douces* sous l'eau et les couper en deux. Effeuillez et émincez très finement le *persil frais*. Presser la *gousse d'ail*.
2. Mélanger le persil, l'ail, l'*huile d'olive* et le *cumin*. Disposer les patates douces sur une *plaque de cuisson* et recouvrir chaque moitié de la persillade. Répartir le *gros sel* et cuire au *four* à 180°C 40 minutes.
3. Arroser de *jus de citron* au moment de servir.