

RECETTE



Ingrédients

150g de feta
1 patate douce
yaourt grec
1 citron vert
1 grenade
menthe fraîche
huile d'olive
sel et poivre

PATATES DOUCES FARCIES À LA FETA

Démarche

- 1.1. Couper la patate douce en deux et taillader l'intérieur pour faire comme un quadrillage.
- 2.2. A l'aide d'un pinceau, badigeonner d'huile, de cumin (et si vous n'avez pas, c'est pas très grave), de sel et de poivre.
- 3.3. Mettre les 2 demi patates au four pendant 40 minutes à 180°.
- 4.4. Pendant qu'elles grillent, préparer la petite farce : écraser la feta dans un bol, mettre le yaourt grec, presser le jus du citron et bien mélanger.
- 5.5. Ciseler la menthe et la rajouter dans la préparation. Poivrer (mais ne pas saler!!)
- 6.6. Sortir les patates cuites du four et déposer sur toute la longueur la préparation "feta-yaourt-menthe"
- 7.7. Avant de servir, mettre quelques pépins de grenade