



PLAT

Patates douces à l'ail



Préparation de la recette :

Étape 1

Eplucher et couper en dés les patates douces.

Étape 2

Eplucher et couper en deux les gousses d'ail.

Étape 3

Dans une sauteuse, mettre de l'huile d'olive, la cannelle et les herbes de Provence.

Étape 4

Ajouter les dés de patate et l'ail.

Étape 5

Faire revenir l'ensemble puis couvrir 10 à 15 mn en remuant souvent pour éviter de faire attacher la patate douce.

Étape 6

Servir en parsemant de fleur de sel et de poivre du moulin à votre goût.



Durée total réalisation : 20 mn

- Temps préparation : 10 mn
- Temps repos : mn
- Temps cuisson : 10 à 15 mn

Ingrédients (pour 2) :

- 8 gousses d'ail
- 500 g de patates douces
- huile d'olive
- 1 cs d'herbes de Provence
- 1 cc de cannelle
- fleur de sel, poivre