



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Patate douce et boudin au four .



Ingrédients pour 2 personnes :

- 2 boudins noirs à l'oignon
- 900 g de patates douces
- Sel, poivre

- Préchauffer le four à 210°C th. 7. Préparer plusieurs grandes feuilles de papier aluminium
- Envelopper et refermer chaque patate douce dans une feuille aluminium, enfourner à four chaud
- 20 minutes plus tard, envelopper et refermer chaque boudin dans une feuille aluminium
- Laisser cuire 15-20 minutes, la patate doit être friable comme une pomme de terre, et le boudin cuit
- Vérifier la cuisson puis sortir ensuite toutes les papillotes. Couper le boudin en rondelles épaisses
- Éplucher délicatement les patates douces puis les détailler en rondelles épaisses
- Servir, assaisonner à convenance, accompagner d'une sauce ou d'une salade

Astuces :

- Une cuisson sans matière grasse que l'on peut relever avec une petite sauce
- La patate douce à chair orange à le goût du potimarron

