

LA RECETTE du LUNDI

rondelles de patate douce rôties
- chèvre, cranberries & pécan

apéro



INGRÉDIENTS

- 1 patate douce
- 200 g de fromage de chèvre frais
- 1 grosse poignée de noix de pécan grillées (10 min à 180°C)
- 1 grosse poignée de cranberries du Comptoir
- Persil ciselé
- 1 filet de miel
- Quelques feuilles de mâche
- Sel aux épices grillées du Comptoir
- Poivre noir de Madagascar du Comptoir
- Herbes de Provence du Comptoir
- Paprika fumé du Comptoir
- Sel au piment d'Espelette du Comptoir
- Huile d'olive Donna Vona du Comptoir



Pour 12 rondelles



PRÉPARATION :



1. Coupe la patate douce en rondelles épaisses.
2. Assaisonne avec huile d'olive Donna Vona, sel aux épices grillées, poivre de Madagascar et Herbes de Provence.
3. Enfourne 20-25 min à 180°C.
4. Mélange le chèvre frais avec paprika fumé, Herbes de Provence et sel au piment d'Espelette.
5. Dépose quelques feuilles de mâche dans l'assiette, puis les rondelles de patate douce.
6. Ajoute une cuillère de chèvre assaisonné, des pécan concassées, des cranberries et un filet de miel.
7. Termine avec un peu de persil ciselé.

