



Recette

Spirales de patate douce au romarin

Un accompagnement doux, harmonieux et de surcroît bon pour l'estomac. Délicieux et simple !

15 Min.

Temps de préparation



30 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

Quantités

800g de patates douces, lavées

50g de beurre, liquide

4 gousses d'ail, pressées

2 branches de romarin, effeuillé, haché

sel, poivre

Voici comment faire

1 de 1

PRÉPARATION Couper les patates douces en tranches uniformes de 2 mm d'épaisseur, les placer sous forme de spirales dans le moule préparé, assaisonner.

Répartir le beurre, l'ail et le romarin sur les patates douces. Faire cuire pendant env. 15 minutes dans le four préchauffé à 230°C (chaleur tournante).