

Patates douces rôties en crumble de pistache et buratta

Pour 2 personnes

2 petites patates douces (ou 1 grosse)

1 cuil à soupe d'huile de sésame

1/2 cuil à café de fenugrec en poudre

4 petits brins de romarin

Sel

Crumble

15g de chapelure

30g de pistaches

1/4 cuil à café rase de fenugrec poudre

1/2 cuil à café de paprika en poudre

1 cuil à café rase de graines de sésame

1 cuil à soupe d'huile d'olive

1/2 burrata coupée en morceaux

Préchauffez le four à 220°C.

Dans un bol mélangez l'huile de sésame et la 1/2 cuillère à café de fenugrec, salez.

Lavez bien les patates douce, coupez-les en deux dans la longueur et badigeonnez-les avec le mélange huile-fenugrec. Déposez un brin de romarin sur les demi-patates douces et enveloppez-les de papier aluminium. Déposez les patates douces ainsi préparées dans un plat allant au four et enfournez à 220°C pendant 45 minutes (ou plus selon leur grosseur, vérifiez la cuisson la chair doit être bien tendre).

Préparez le crumble: concassez les pistaches pas trop finement, mélangez-les avec la panure, le paprika, le fenugrec et les graines de sésame, ajoutez l'huile d'olive et mélangez bien.

Sortez les patates douce du four, déballez-les et répartissez le crumble sur chacune d'elles, remettez-les au four à 220°C pour 10 minutes de cuisson.

Au moment de servir, ajoutez la burrata et quelques feuilles de basilic sur les patates douces.