

Patate douce rôtie et sa chantilly au poivre noir

Pour 1 personne

1 patate douce

1 cuil à soupe de mascarpone

3 cuil à soupe de crème liquide

poivre noir

graines de cumin

Préchauffez le four à 200°C en chaleur tournante.

Entaillez profondément la patate douce en forme de X et enfournez-la à 200°C pendant 40 à 50 minutes selon sa grosseur. La chair doit être fondante et ne pas opposer de résistance quand vous y enfoncez la lame d'un couteau.

Pour la chantilly au poivre et cumin: fouettez le mascarpone et la crème pour obtenir une chantilly, poivrez.

Quand la patate douce est cuite retirez la peau, grattez un peu la chair sur le dessus, déposez une cuillère à soupe de chantilly par dessus et saupoudrez de graines de cumin.