

Salade de patates douces

(Angèle –Picnic du 28 mai 17)

Prix moyen du sachet de 10 piments 1,€35 - Se conserve très bien au congélateur. **Salade de patates douces** : - 2 kgs de patates douces (Privilégier les patates blanches car elles ont une meilleure tenue, mais plus difficiles à trouver que les patates jaunes) si elles sont grosses, les couper en deux, les faire cuire la veille avec la peau, et les laisser s'égoutter une nuit. Le lendemain, dans un bol, hachez finement 3 ou 4 échalotes, 3 ou 4 piments végétariens, pressez le jus de deux citrons jaunes, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel, poivre, une bonne pincée de 4 épices ou de cumin. 3 pincées de thym moulu et quelques branches de persil finement ciselées. Eplucher les patates , les couper en dés et mélanger à la vinaigrette de citron. Réajuster en rajoutant sel, poivre, jus de citron ainsi que du piment en plus si nécessaire. Bon appétit.

Bien demander "piment végétarien" car il est identique à l'autre piment qui pique. Celui-ci est très parfumé et a tout du piment, mais ne pique pas.

- **Continental Marché 21 Avenue d'Ivry métro Porte D'Ivry**
- Exo Store 52 Avenue de Choisy métro Porte de Choisy**