

Temps de cuisson : 45-60 minutes

Temps de préparation : 10 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : approximativement 2 tasses



Houmous à la patate douce

Ingrédients :

- 1 grosse patate douce
- 1/3 tasse de tahini
- 1/3 tasse d'huile d'olive
- 1 grosse gousse d'ail, grossièrement hachée
- 1 c. table de jus de citron, fraîchement pressé
- ¼ tasse de persil plat
- 1 c. thé de sel
- 1 c. thé de paprika
- Poivre au goût

Garniture :

- Noix de pins grillées
- Filet d'huile d'olive

Marche à suivre :

1. Préchauffer le four à 400 F.
2. Faire cuire la patate douce pendant 45 à 60 minutes selon la grosseur.
3. Laisser refroidir et retirer la peau.
4. Mettre la chair de la patate douce et tous les autres ingrédients dans le robot culinaire et mélanger jusqu'à ce que le tout soit très lisse.
5. Servir avec des noix de pin et un filet d'huile.