

SALADE DE PATATE DOUCE PIMENTEE

Pour 3-4 personnes
Préparation : 10 min
Cuisson : 15 min
Repos : 1 à 2 heures



- 2 grosses patates douces pelées et coupées en dés d'1 cm**
- 1 cuillère à table de Melfor aux épices**
- 1 jus de citron vert**
- 2 cuillères à café de sucre de palme**
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive**
- 1 trait de sauce Sriracha (sauce chili douce ou forte selon ...)**
- sel et poivre au goût**
- 1 poivron rouge coupé en dés**
- 4 oignons nouveaux (avec la tige) hachés**
- 1/4 de tasse de coriandre fraîche hachée**
- 2/3 de tasse de raisins secs**
- 1/2 tasse de pignons de pin**

Porter une grande quantité d'eau salée à ébullition dans une grande casserole. Y déposer les dés de patate douce et faire cuire environ 10 à 15 min ou jusqu'à ce que le légume soit tendre mais encore assez ferme pour garder sa forme. Égoutter et laisser refroidir complètement.

Faire tremper les raisins secs dans un peu d'eau chaude.

Dans un bol, fouetter ensemble le Melfor, le jus de citron vert, l'huile d'olive, la sauce chili, le sucre de palme, le sel et le poivre. Réserver.

Dans un grand bol, réunir les patates douces avec le poivron, les oignons nouveaux, la coriandre, les raisins secs égouttés et les pignons de pin. Ajouter la vinaigrette et mélanger délicatement pour enrober tous les ingrédients.

Déguster immédiatement ou réfrigérer une heure ou deux (pour que les saveurs se mélangent).

Source : Blog JASMINE CUISINE