

Les patates fondantes

Pour 4 personnes • Préparation : 20 minutes • Cuisson : 50 minutes

Ingrédients

-  2 grosses patates douces
-  3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
-  du thym (frais ou séché)
-  3 pincées de paprika
-  6 cuillerées à soupe de fromage blanc
-  1 bouquet de ciboulette
-  le jus d'un demi-citron
-  du sel et du poivre



TROP DOUCES, CES PATATES !



1 Allume le four à 180 °C (thermostat 6). Lave bien les patates en les frottant. Coupe-les en deux dans le sens de la longueur.



2 Fais des croisillons dans la chair avec un couteau pointu, sans couper la peau. Pose les patates côté peau sur une plaque de four.



3 Badigeonne la chair d'huile d'olive. Saupoudre de thym et de paprika. Sale et poivre, puis mets au four pendant 50 minutes.



4 Cisèle la ciboulette dans un bol. Ajoute le fromage blanc et le jus de citron. Sale, poivre et mélange. Déguste tes patates avec cette sauce !