

## Crème de fêta à l'ail, patates douces rôties, crudités

Pour 2 personnes :

- 1 ou 2 patates douces
- 2 cas d'huile d'olive
- 1 cas de vinaigre balsamique
- 1 cac de sauce soja salé
- Sel, poivre

Crudités :

- 120g de tomates cerises
- 1/3 concombres
- 1/3 oignon rouge
- 2 cas d'huile de sésame
- Le zest et jus d'1/2 citron
- Sel, poivre



Sauce :

- 150g de fêta
- 3 cas de yaourt à la grecque
- 1 cas de sirop d'érable
- 15g de basilic
- 2 gousses d'ail épluchées, dégermées
- Sel, Tabasco

Légumes rôtis :

- Eplucher la patate douce et la découper en biais en tranches d'épaisseur environ 2 cm. Les quadriller à la pointe d'un couteau et les déposer sur une toile anti-adhésive. Mélanger les liquides et en imprégner au pinceau les tranches de patate douce.
- Sel, poivre
- Cuisson 35-40 min à 200 degrés en surveillant.

Crudités : découper les légumes, et assaisonner.

Sauce : mixer tous les ingrédients.

Dressage : déposer la moitié de la sauce dans chacune des 2 assiettes creuses, déposer 2 tranches de patates douces, puis la salade en évitant le jus, et décorer avec du basilic. Dégustez !!