

# SALADE DE PATATES DOUCES RÔTIÉS AU SIROP DE BATTERIE

PRISCA MORJON



**Préparation**

10 min

**Cuisson**

20 min

**Personnes**

4

## Ingrédients

4 patates douces  
10cl de sirop de batterie  
10cl d'huile d'olive  
Thym frais  
Sel et Poivre  
200g de fromage fouetté  
3 gousses d'ail  
4 branches de persil frais  
1 citron

## Préparation

Peler les patates douces et les couper en rondelles.  
Réserver dans de l'eau vinaigrée.  
Les assaisonner de sel et de poivre.  
Ajouter le sirop de batterie  
et la moitié de l'huile d'olive.  
Mélanger.  
Mettre en cuisson 20 minutes à l'Air Fryer ou au four,  
température 180°C.  
Réserver.  
Préparer la crème aux aromates.  
Fouetter le fromage, ajouter l'ail et le persil haché, le  
jus du citron et son zeste.  
Saler et poivrer.  
Ajouter le reste de l'huile d'olive.  
Dresser l'assiette en disposant d'abord le fromage  
fouetté, puis les rondelles de patates douces.  
Parsemer de persil frais et ajouter un filet de sirop de  
batterie.

Environ **3,00€**   
PAR PERSONNE