

PATATE DOUCE EN CROÛTE DE PARMESAN, NOIX DE PECAN & THYM

Préparation : 10 min
Cuisson : 25 à 30 min



patate douce
parmesan
noix de Pecan
thym frais du jardin
huile d'olive
sel
poivre du moulin

Préchauffer le four à 200°C.

Pour 3 à 4 personnes, prendre 1 belle patate douce de taille régulière, bien la laver sans l'éplucher, l'essuyer et la couper en rondelles régulières d'1 bon cm d'épaisseur.

Déposer les rondelles de patate douce sur une feuille de papier sulfurisé posée dans un grand plat à gratin ou sur une lèche frite. Arroser les rondelles d'huile d'olive puis répartir par dessus un mélange réalisé avec 1 tasse de parmesan fraîchement râpé, 1 tasse de noix de Pécan hachées, thym effeuillé, sel, poivre. Tasser légèrement et verser à nouveau un filet d'huile d'olive sur les dômes.

Décorer d'une branche de thym frais.

Enfourner pour 25 à 30 min (couvrir d'une feuille de papier d'aluminium en cours de cuisson si le mélange sec brunit trop rapidement).

Servir avec du cottage cheese saupoudré de poivre 5 baies pour le contraste frais-chaud !