

Heather



Et

Ses recettes d'Amérique



PATATE DOUCE CAMELISEE

Ingrédients :

6 patates douces
150 gr de sucre roux
1 ½ c à soupe de jus de citron
½ c à café de gingembre
2 c à soupe de beurre fondu
Sel
Poivre
Paprika

Faites cuire les patates douces dans une casserole d'eau bouillante environ 15mn ou jusqu'à ce qu'elles soient presque cuites.

Epluchez les, coupez les en rondelles, mettez les dans un plat allant au four.

Assaisonnez avec le sel, poivre et le paprika.

Saupoudrez avec le sucre roux et le gingembre puis arrosez de jus de citron et de beurre fondu.

Enfournez pendant environ 20 mn à 180°/200°.