

Les Savoureuses recettes Péi



PATATES DOUCES RÔTIES & FETA CARAMEL
DE SUCRE ROUX AMBRÉ AU GINGEMBRE

Les Savoureuses recettes Péi

SYNDICAT DU
SUCRE
DE LA RÉUNION

ARIFEL



JUDE LARISSA
LA GASTRONOMIE S'INVITE CHEZ VOUS

PATATES DOUCES RÔTISS & FETA CARAMEL DE SUCRE ROUX AMBRÉ AU GINGEMBRE



1 heure



Facile



Ingrédients pour 4 personnes

- 2 patates douces (environ 800 g)
- 100 g de feta émiettée
- 20 cl de lait de coco
- 1 c. à c. de curry
- 2 gousses d'ail hachées
- Le jus d'1 citron
- Quelques branches de thym
- Quelques feuilles de coriandre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

- ### Ingrédients pour le caramel
- 300 g de sucre roux ambré
 - 1 morceau de gingembre
 - 40 g d'amandes hachées
 - 28 cl d'eau

Préparation du caramel de sucre roux ambré au gingembre

1. Extraire le jus du citron et peler le gingembre, puis le couper en fines lamelles.
2. Dans une casserole, ajouter le sucre, la moitié du jus de citron, et les lamelles de gingembre. Bien mélanger.
3. Chauffer la casserole à feu doux avec 8 cl d'eau, sans remuer.
4. Laisser chauffer jusqu'à ébullition. Remuer et laisser colorer jusqu'à obtenir une belle teinte ambrée.
5. Ajouter 20 cl d'eau progressivement (5 cl par 5 cl), bien remuer à chaque ajout pour diluer le caramel.
6. Assurer un mélange homogène pour infuser le gingembre.
7. Retirer du feu et laisser tiédir pendant 2 minutes dans des récipients préalablement stérilisés.

Préparation des patates douces rôties et du velouté au lait de coco

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Peler les patates douces et les couper en cubes d'environ 2 cm de côté.
3. Dans un bol, mélanger le curry, le thym, l'ail haché et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Enrober les cubes de patate douce avec ce mélange.
4. Disposer les cubes sur un plateau allant au four et cuire pendant environ 15 à 20 minutes avec un papier aluminium dessus jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
5. Réserver la moitié des cubes de patate douce pour la finition.
6. Transférer dans un blender l'autre moitié et ajouter le lait de coco avec un 1/2 jus de citron, puis mixer à grande vitesse pour obtenir un mélange homogène. Ajouter de l'eau si nécessaire et ajuster l'assaisonnement.

Dressage

Dans une assiette, déposer un fond de velouté de patate douce. Placer par-dessus les cubes de patate douce rôties. Ajouter la feta, parsemer de noisettes hachées et feuilles de coriandre. Terminer en versant un filet de caramel de sucre roux au gingembre.