

Les Savoureuses
recettes **Péi**



AUX FRUITS & SUCRE ROUX
DE LA RÉUNION



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

PATATES DOUCES RÔTIES & FETA CAMEL 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

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

- Préchauffer le four à 180 °C.
- Peler les patates douces et les couper en cubes d'environ 2 cm de côté.
- 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.
- 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.
- Réserver la moitié des cubes de patate douce pour la finition.
- 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 rôtis. Ajouter la feta, parsemer de noisettes hachées et feuilles de coriandre. Terminer en versant un filet de caramel de sucre roux au gingembre.