

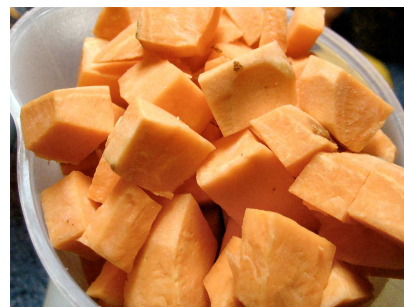


Salade de patate douce

Par Jean-Philippe Ortega

Pour 4 personnes

- 3 c à soupe d'huile de noisette
- 1 c à soupe de vinaigre de cidre
- 2 gouttes d'huile essentielle de gingembre
- 1 bouquet de ciboulette
- 1 oignon rouge
- 1 botte d'oignons nouveaux
- 3 gousses d'ail
- 2 piments d'oiseaux
- 350 g de patates douces (jaunes de préférence)



Dans une casserole, mettez deux litres d'eau à bouillir. Rincez les patates douces à l'eau claire. Une fois que l'eau a bouilli, ajoutez les patates douces. Faites cuire environ 10 minutes à feu doux. Epluchez l'ail et le réservez. Otez la première peau de l'oignon rouge, réservez. Rincez les oignons nouveaux et enlevez les racines, réservez. Une fois les patates douces cuites refroidissez-les sous l'eau. Epluchez les patates douces, réservez. Otez la partie centrale de l'ail, émincez et mettez-les dans un saladier. Coupez des rondelles de la taille d'un petit doigt ajoutez au saladier. Tranchez les oignons nouveaux d'un centimètre environ, ajoutez au saladier. Coupez des gros cubes de patate douce et mélangez aux autres ingrédients. Juste avant de servir, faites la vinaigrette dans laquelle vous ajoutez les piments d'oiseaux. Dans un bol, mettez l'huile de noisette, le vinaigre et l'huile essentielle de gingembre. Mélangez et ajoutez dans le saladier. Servez très frais.