Heather

Et
Ses recettes d'Amérique

PATATE DOUCE CARAMELISEE

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 cuite.
Epluchez les, couper les en rondelles, mettez les dans un plat allant au four.
Assaisonner avec le sel, poivre et le paprika.
Saupoudrer avec le sucre roux et le gingembre puis arroser de jus de citron et de beurre fondu.
Enfourner pendant environ 20 mn à 180°/200°.