



## Patates douces farcies de jambon Serrano

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

- 160 gr de jambon Serrano
- 4 patates douces rouges
- 120 gr de shiitakes
- 400 gr de pousses d'épinard
- 200 gr de chèvre frais
- 4 pincées de sel fin
- 4 tours de moulin à poivre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Rincer les patates douces sous l'eau en frottant la peau. Les placer sur une plaque à pâtisserie, piquer la peau avec une fourchette et arroser d'un filet d'huile d'olive. Faire rôtir pendant 20 minutes environ. Une fois sorties du four, couper les patates douces en deux dans le sens de la longueur. Retirer la chair délicatement sans abîmer la peau.
3. Pendant ce temps, préparer la farce. Rincer rapidement les shiitakes et les émincer finement. Chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et y faire suer les shiitakes. Saler et poivrer. Ajouter les pousses d'épinards préalablement rincées en les faisant juste tomber. Ajouter la chair de patate douce et mélanger dans la poêle avec les autres ingrédients.

4. Remplir chaque demi patate douce avec cette farce, ajouter quelques miettes de fromage de chèvre et faire gratiner au four environ 8 minutes.
5. Tailler les tranches de jambon Serrano en deux dans le sens de la longueur et les enrouler. Déposer quelques rouleaux de jambon sur les patates douces farcies juste avant de servir.

© L'atelier des Chefs / Guillaume Czerw / Agent Mel pour Consorcio Serrano