



Patates douces farcies au fromage frais

Patates douces farcies au St Môret BIO, avocat et céréales
Une recette de Cyril Haberland, chef de L'Atelier à Périgueux

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 1 heure

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 patates douces moyennes
- 1 barquette de St Môret BIO 150g
- 1 gros avocat
- Quelques graines de sarrasin
- Quelques graines de tournesol
- Quelques graines de chia
- Quelques graines de lin
- Une grenade

1. Nettoyez les patates douces, enveloppez-les dans du papier aluminium et mettez-les au four à 170°C durant 45 min à 1h suivant le calibre. Évaluez la cuisson à l'aide d'un couteau, il ne doit pas y avoir de résistance.
2. Grillez le mélange de céréales à sec dans une poêle chaude.
3. Coupez les patates douces dans le sens de la longueur et retirez délicatement la chair à l'aide d'une cuillère. Mélangez la chair avec le St Môret et l'avocat puis répartissez la farce dans les patates. Ajoutez les céréales grillées ainsi que les grains de grenade sur le dessus. C'est prêt !

Astuce

Servez ces patates douces avec une mâche assaisonnée d'une vinaigrette jus de citron/huile d'olive.

© St-Moret®