

FICHE DE RECETTE

Patates douces roties

Type de recette	Accompagnement
Nombre de portions	
Temps de préparation	
Prix / Portion (HT) :	

INGRÉDIENTS

PRODUIT	QUANTITÉ	UNITÉ
Patate douce	250	Gr
Huile d'olive	3	Càs
Sirop d'agave	1	Càc
Thym		
Romarin		
Paprika		
Sel		
Poivre		

DESCRIPTION DE LA RECETTE

- 1) Couper la patate douce en rondelles d'une épaisseur de +- 0,4 cm
- 2) Dans un bol, mélanger les tranches de patates douces avec l'huile, le thym, le romarin, le paprika, le sel et le poivre
- 3) Étaler les tranches de patate douce sur une plaque avec un papier cuisson
- 4) Verser le miel (liquide) sur les tranches de patates douces
- 5) Cuire 10 à 15 minutes dans un four préchauffé à 200°C



