

CAVIAR DE PATATES DOUCES



2 kg patates douces orange
12 capsules de cardamome verte
10 cl d'huile d'olive
sel, poivre
2 giclées de tabasco.
20g de coriandre pour la déco + 30g sésame grillé

Eplucher les patates douces.

Les couper en 4 et les faire cuire à la vapeur 15 mn, jusqu'à ce que la pointe d'un couteau entre dedans sans résistance.

Ouvrir les capsules de cardamome et en retirer les petites graines noires.

Ecraser les patates douces dans un grand bol à l'aide d'une fourchette.

Ajouter l'huile d'olive, les graines de cardamome, le tabasco, saler.

Réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Faire des ronds dans petite assiette

Ajouter de la coriandre hachée pour la déco et du sésame grillé.