

SALADE DE PATATES DOUCES



1 Kg de patates douces
1 verre d'huile
2 oignons hachés
2 pincées de sel
2 pincées de safran
1 cuillerée à café de gingembre
2 verres d'eau
2 pincées de cumin
2 cuillerées à café de piment doux
1 cuillerées à café coriandre poudre
le jus d'1 citron
un citron confit coupé en dés

Préparation

Faire fondre l'oignon dans l'huile avec le sel, le safran et le gingembre. Mouiller ensuite avec le verre d'eau. Ajouter les patates douces pelées et coupées en morceaux. Verser de l'eau à mi-hauteur. Couvrir, cuire 5 mn puis ajouter le cumin, le piment doux, le persil et la coriandre, le jus de citron, l'écorce de citron confit. Faire réduire la sauce pour qu'elle soit onctueuse. Servir froid.