

Carpaccio de patate douce et sa tombée de poireaux au sirop d'érable

Pour 4 personnes :

1 grosse patate douce

1 gros blanc de poireau

1 càs de sirop d'érable

Sel de l'Himalaya

Huile d'olive N°2 by Amandine Poli

Enlevez la peau de la patate douce et rincez-la.

À l'aide d'un grand couteau, coupez très finement vos rondelles de patate douce.

Rincez votre poireau, et coupez-le dans la longueur avant de le hacher finement. Faites le blanchir 1 minute dans une eau à 100 degrés, et plongez le ensuite dans l'eau froide pour stopper la cuisson.

Faites cuire vos rondelles de patate douce à la vapeur durant environ 10 à 15 minutes. Dans une poêle versez un peu d'huile d'olive N°2 by Amandine Poli et faites revenir vos blancs de poireaux avec 1 càs de sirop d'érable pendant quelques minutes, à feu doux.

Déposez vos rondelles de patate douce sur un joli plat. Déposez ensuite la tombée de poireaux au centre avec une pincée de sel de l'Himalaya.

Joli pour les yeux, délicieux pour nos papilles.

