

PATATES DOUCES CAMELISEES



Ingrédients:

- 1.5 kg de patate douce
- 1 orange non traitée
- 60 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à café de cannelle
- 3 pincées de sel

Les étapes

Faites cuire les patates douces à l'eau salée pendant 20 min. Elles doivent être tendres, sans être molles.

Coupez-les en tranches d'1,5 cm d'épaisseur environ.

Préchauffez le four à th 6 (180°C).

Disposez les patates dans un plat allant au four beurré, et saupoudrez-les de sucre et de cannelle.

Parsemez avec le zeste d'orange.

Répartissez dessus des noisettes de beurre. Glissez au four, et laissez caraméliser 20 min.