



## PATATES DOUCES RÔTIES AUX ÉPICES DOUCES

### PRÉPARATION

1. Préparez la marinade dans un saladier avec l'huile de tournesol, le sirop d'érable et le mélange 4 épices.
  2. Sans décongélation préalable, rajoutez les cubes de patates douces dans la marinade.
  3. Mélangez de manière à bien enrober tous les cubes avec l'assaisonnement. Salez et poivrez à votre convenance.
  5. Déposez les cubes de patates douces sur une plaque de cuisson. Répartissez les bien afin d'obtenir une couche homogène.
  6. Faites cuire à 180°C environ 30 minutes jusqu'à ce que les cubes soient légèrement caramélisés.
- Vous pouvez accompagner les patates douces avec une viande (agneau, poulet) ou en garniture d'un tajine végétal.

### ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez remplacer le sirop d'érable par du miel toute fleur pour plus de douceur !

Recette pour



Temps de  
préparation



### INGRÉDIENTS

#### Patates douces rôties aux épices douces

- 1 Kg de cubes de patates douces Magda (Code art.O4107624)
- 4 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- 4 cuillères à soupe de sirop d'érable
- 1 cuillère à café de mélange 4 épices
- Sel, poivre



Imprimez ou  
partagez cette  
recette !