

Patate douce Feta

Ingédients pour 4 personnes :

- 800g de patate douce
- 4 œufs
- 120g de feta
- 2 pincées de piment 'espelette'
- 1 gousse d'ail



Recette :

1. Peler les patates douces et les couper en petits cubes.
2. Les faire revenir dans une poêle 10 minutes avec un filet d'huile d'olive.
3. Émincer l'ail. Après 10 minutes de cuisson, ajouter 150ml d'eau, l'ail, le piment et couvrir. Laisser cuire 10 minutes.
4. À côté, faire cuire les œufs au plat dans une poêle.
5. Servir la poêlée avec l'œuf au plat. Ajouter la feta émiettée.
6. C'est prêt !