

Frites de patate douce, oignons brûlés et tapenade



Ingrédients : 1 patate douce, 2 oignons, huile d'olive, tapenade noire, 1 sachet de bouillon de volailles Ariaké

Faire chauffer 33 cl d'eau dans une casserole. Lorsque l'eau bout, plonger le sachet de bouillon et laisser infuser 5 mn.

Faire chauffer une poêle à sec. Eplucher les oignons. Les couper en deux et les poser sur la poêle pour les faire "brûler".

Réserver.

Eplucher les patates douces et les couper en grosses frites.

Mettre à cuire dans la casserole contenant le bouillon.

Egoutter en gardant le bouillon.

Enrouler les oignons dans du film étirable.

Faire cuire dans le bouillon. (On aurait pu faire cuire les oignons en même temps que la patate douce).

Enlever les oignons et garder le bouillon qu'on fait réduire.

Pendant ce temps, faire dorer les frites dans une poêle contenant de l'huile d'olive.

Dresser en disposant frites et oignons "brûlés" et garnir de tapenade. Arroser de la réduction de bouillon.