Patates douces rôties à la cancoillotte

Association de Promotion de la Cancoillotte

Plat

15 min

6 personnes

Le produit qu'il vous faut

Le Francomtois à l'ail

Les ingrédients

- 1 pot de cancoillotte Le Francomtois Ail
- 6 petites patates douces
- 100 g de noix de Grenoble
- 200 g de Champignon de Paris
- Ciboulette ciselée
- Sel et poivre

La préparation

- Préchauffez le four à 200°C
- Lavez les patates douces et les essuyer.
- Placez les patates douces entières dans un plat allant au four et les enfourner pendant 40-45 minutes.
- Retirez-les du four et les fendre en deux sans aller jusqu'au bout.
- Hachez grossièrement les noix de Grenoble.
- Coupez les champignons en fines lamelles.
- Garnissez les patates douces avec les noix de Grenoble, les lamelles de champignons.
- Répartissez la Cancoillotte à l'ail sur les patates douces. Salez et poivrez.
- Enfournez pour 10-15 minutes à 180°C.
- Une fois cuis, parsemez de ciboulette.
- Servez avec une salade de votre choix.