

Jamaican Jerk Sweet Potatoes



(pour 4 personnes)

*4 patates douces
2 cs d'huile d'olive
oignon hâché grossièrement
4 gousses d'ail (pas mis)
1 petit piment rouge dépépiné
4 cc de thym en poudre
1 cc de cannelle*

2 cc poivre de jamaïque (ou « allspice », différent du 4 épices mais celui-ci convient, à défaut)

½ cc de noix de muscade

1 cc de sel

1 cc de poivre

Pour la pâte jerk, mixez tous les ingrédients (sauf les patates douces) pour en faire une pâte.

Coupez les patates douces en tranches d'environ ½ cm d'épaisseur. Elles doivent être juste assez épaisses pour cuire totalement sans brûler. Mélangez les patates douces à la pâte jerk, étalez-les sur une feuille de papier cuisson posée sur une plaque et faites cuire au grill ou sur une grille de barbecue. Cuisez chaque face 5 minutes, jusqu'à ce que les patates douces soient tendres lorsque vous touchez avec la pointe d'un couteau et que la pâte jerk soit croustillante et légèrement grillée.

pour le yaourt à la ciboulette :

*2 cs de ciboulette hâchée
2 ¼ tasses de yaourt nature 0%
sel et poivre, au goût*

Mélangez le yaourt avec la ciboulette, le sel et le poivre et servez dans un bol en accompagnement des patates douces bien chaudes, avec des tranches de citron vert.