


PATATE DOUCE AU BARBECUE FARCIE À L'ORIENTALE

Préparation	10min
Cuisson	25min
Total	35min
Part(s)	2 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

2 grosses patates douces	1 cuillère à café de mélange sel cardamome en moulin FUCHS
2 cuillères à soupe d'huile d'olive	1 botte de persil plat
Sel et poivre noir moulu FUCHS	½ jus d'un citron
100 g de couscous	1 avocat
1 cuillère à soupe de concentré de tomates	250 g de yaourt
1 pincée de paprika fumé FUCHS	1 poignée de pistaches grillées et salées
1 cuillère à café de Piri-Piri émincé FUCHS	Quelques graines de grenade
1 cuillère à café de carvi en grain FUCHS	

Préparation :

1. Allumer le barbecue.
2. Laver soigneusement les patates douces. Poser chaque patate douce au centre d'une feuille de papier d'aluminium et les piquer plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Arroser chaque patate avec ½ cuillère à soupe d'huile d'olive, saler et poivrer. Envelopper les patates dans les feuilles d'aluminium et les faire cuire 20-25 minutes au barbecue.
3. Verser le couscous dans un saladier et y ajouter 120 ml d'eau bouillante. Assaisonner avec le concentré de tomates, le sel et le Piri Piri émincé, le carvi en grains et le sel cardamome. Mélanger et laisser gonfler. Hacher finement la moitié du persil et l'ajouter au couscous avec le jus de citron vert et un peu d'huile d'olive.
4. Couper l'avocat en deux, le peler et tailler la chair en tranches. Assaisonner le yaourt avec un peu de sel et de poivre. Hacher grossièrement les pistaches.
5. Retirer les patates douces du barbecue et enlever le papier d'aluminium. Ensuite, avec un couteau, entailler les tubercules dans le sens de la longueur et les ouvrir légèrement. Les farcir avec le couscous avant de les garnir avec le yaourt, l'avocat, le persil restant, les graines de grenade et les pistaches. Pour terminer, saupoudrer d'un peu de sel et de paprika fumé avant de servir.

