


SPAGHETTIS DE PATATE DOUCE AU PIMENT ET À LA VANILLE BOURBON

Préparation	20min
Cuisson	15min
Total	35min
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

50 g de tomates séchées	30 g de câpres non-pareilles
700 g de patates douces	50 g de pignons de pin
2 oignons rouges	½ cuillère à café de Piment fort moulu FUCHS
400 g de tomates cerises	50 g d'olives noires
2 oranges	8 cuillères à soupe d'huile d'olive
100 g de roquette	100 ml d'eau bouillante
1 gousse de vanille Bourbon	

Préparation :

1. Couper les tomates séchées en petits dés et verser l'eau bouillante dessus. Éplucher les patates douces et les transformer en spaghetti à l'aide d'un taille-légumes. Éplucher les oignons et les découper en petits quartiers. Laver les tomates cerises, éliminer le pédoncule et les couper en deux. Laver les oranges, les sécher, prélever le zeste d'une orange et presser le jus des deux. Laver la roquette, l'essorer et la hacher grossièrement. Fendre et gratter la gousse de vanille pour récupérer les graines. Égoutter les câpres. Faire griller à sec les pignons de pin dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
2. Faire chauffer 3 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une poêle, ajouter les quartiers d'oignon et les tomates cerises. Laisser compoter environ 5 minutes en remuant de temps en temps.





ÉPICES VÉRITABLES

3. Ensuite, déglacer avec le jus d'orange. Ajouter les graines de vanille, le Piment fort moulu, les câpres et les tomates séchées avec leur jus. Laisser mijoter encore quatre minutes, puis verser dans une jatte.
4. Remettre la poêle sur le feu et y faire chauffer le reste d'huile d'olive. Ajouter les spaghettis de patates douces et les poêler à feu doux pendant 4 minutes. Verser par-dessus le contenu de la jatte, ajouter les olives et 2/3 de la roquette. Mélanger et faire chauffer brièvement.
5. Garnir du reste de roquette et de pignons de pin avant de servir.

