

ECRASEE DE PATATES DOUCES A L'OIGNON



- 6 grosses patates
- 2 oignons rouges
- 1c à c. de sel au moins (goûter)
- 1 c. à s. de sésame (si possible grillé à sec)
- 1c. à c. de paprika doux
- 1c. à c. De ras-el-amout

Faire cuire des patates douces épluchées et coupées en rondelles à la vapeur, 10 mn

Les écraser à la fourchette. Ajouter des oignons rouges émincés, du sel, du paprika et du ras-el-amout. Mélanger. Parsemer de sésame.

Mettre au frais.