



Patates douces à la mexicaine

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

2 patates douces
400 g de haricots rouges
400 g de tomates concassées
2 cuil à café d'épices à chili
1 pot de guacamole
1 yaourt nature
Sel, poivre

Emballez chaque patate douce dans du papier alu et faites les cuire 40 min dans un four préchauffé à 200°C.

Une fois, la cuisson terminée, creuser vos patates douces et récupérez leurs chairs.

Dans une poêle, faites mijoter la chair des patates douces, les haricots, les tomates avec les épices à couvert pendant 10 min.

Farcir vos patates douces avec cette préparation.

Déposez une couche de guacamole puis une de yaourt.

Servez chaud accompagné d'une salade.