

# Tartine patates douces & fromage frais



## Ingrédients

pour 2 tartines

- 2 tranches de pain complet
- 100 gr de fromage de chèvre frais
- 1/2 gousse d'ail
- 200 gr de patates douces en dés
- Une poignée de roquette
- 1 c.a.s d'huile d'olive
- 1 c.a.c de paprika
- 5 brins de ciboulette hachée
- Sel et poivre

## Directions

1. Préchauffer le four à 200 degrés. Mélanger la patate douce, l'huile et les épices dans un saladier.
2. Étaler les dés de patates douces sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier cuisson. Enfourner pour 25 minutes
3. Pendant que ça cuit, mélanger le fromage de chèvre avec l'ail râpé et la ciboulette. Saler et poivrer au besoin
4. Faire griller les tartines de pain et y étaler le mélange de fromage frais. Ajouter quelques feuilles de roquette et les dés de patates douces. Attendre que l'ensemble devienne tiède avant de servir.



## Préparation

Temps de  
préparation : 10 min

Temps de cuisson :  
25 min