



## INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

- 2 grosses patates douces
- Sel, poivre
- Huile d'olive
- Paprika fumé
- Piment d'Espelette
- 1/2 tige d'oignon nouveau
- Graines de sésames noir et blanc
- Sauce soja
- Miel
- Mayonnaise spicy (sriracha)

# TATAKI DE PATATE DOUCE, SÉSAME NOIR & BLANC ET MAYONNAISE SPICY

avec le chef Glodi Limangi

## PRÉPARATION

- 01.** Préchauffer le four à 180°C.
- 02.** Laver et mariner les patates douces avec sel, poivre, paprika fumé, piment d'Espelette et huile d'olive. Veiller à bien répartir les épices.
- 03.** Envelopper les patates douces dans du papier aluminium pour former des papillotes et les disposer dans un plat allant au four.
- 04.** Cuire pendant 1 heure au centre du four.
- 05.** Émincer finement la moitié de la tige de l'oignon nouveau.
- 06.** À la sortie du four, laisser tiédir les patates douces. Retirer le papier aluminium et la peau à l'aide d'un couteau.
- 07.** Couper les extrémités et les côtés pour obtenir un rectangle uniforme. Conserver les chutes pour une purée ou un autre usage.
- 08.** Mélanger la sauce soja et le miel, puis napper les patates douces à l'aide d'un pinceau.
- 09.** Passer les pavés au chalumeau pour légèrement caraméliser et apporter une note fumée. Renouveler le nappage sauce soja-miel sur toutes les faces.
- 10.** Enrober uniformément les pavés de graines de sésame noir et blanc.
- 11.** Trancher les pavés en fines tranches d'environ 1 cm, façon tataki.





## DRESSAGE

- 01.** Disposer les tranches de patate douce harmonieusement sur l'assiette.
- 02.** Ajouter des points de mayonnaise spicy et parsemer d'oignon nouveau émincé.
- 03.** Terminer par un filet de sauce soja-miel.

Bonne dégustation!

