

Patates douces farcies

Accompagne à merveille un steak de bœuf grillé à point avec du beurre aux fines herbes.



Pour les haricots

- 500 g de haricots noirs
- 1 oignon
- 1 cs d'huile d'olive
- 1 cs de purée de tomates
- 1 cc de cumin moulu
- 200 ml de bouillon de légumes
- 1 boîte de tomates hachées (400 g)
- Sel, poivre
- 1 cc de cacao en poudre
- Piment en poudre (selon les goûts)

Pour les patates douces

- 400 g de Tilsit extra
- 4 à 8 patates douces
- Sel, poivre

Pour 4 personnes

Pour les haricots

1. Faire tremper les haricots dans de l'eau froide pendant toute une nuit. Le lendemain, égoutter, rincer à l'eau froide et cuire dans de l'eau non salée (env. 45 minutes). Vider l'eau de cuisson et repasser les haricots brièvement à l'eau froide.
2. Préchauffer le gril et couper l'oignon en petits dés. Chauffer l'huile d'olive dans un faitout et dorer l'oignon. Incorporer la purée de tomates et le cumin et faire revenir brièvement.
3. Verser le bouillon de légumes et les tomates hachées. Ajouter les haricots et cuire 15 minutes supplémentaires. Assaisonner en ajoutant du sel, du poivre, le cacao en poudre et le piment en poudre.

Pour les patates douces

1. Envelopper les patates douces dans du papier aluminium et les cuire sur la grille. Faire griller entre 45 et 60 minutes selon la taille, en les retournant de temps à autre.
2. Couper le Tilsit d'abord en tranches, puis en triangles. Ouvrir les patates douces dans la longueur et presser légèrement pour les écarter. Saler et poivrer.
3. Remplir les patates douces de Tilsit et les remettre brièvement sur le gril jusqu'à ce que le fromage ait fondu.

Dresser les patates douces avec les haricots et servir!

