



Bagels aux légumes grillés, crème de tomate au basilic et Sweet Potato Fries



Plat principal pour 10 personnes



15 minutes

La patate douce permet d'apporter un peu de diversité à différents plats. On peut, notamment, en faire de délicieuses frites : Sweet Potato Fries. Vous pouvez par exemple servir les Sweet Potato Fries avec des bagels, des légumes grillés et une crème de tomate au basilic !

INGRÉDIENTS

- 1,5 kg de Sweet Potato Fries
- 10 bagels
- 800 g de poivron rouge
- 300 g d'oignons
- 400 g de courgettes
- 200 g de champignons
- 100 ml d'huile d'olive
- poivre et sel
- 1,5 kg de ricotta
- 150 g de tomates séchées
- 100 g d'olives vertes (dénoyautées)
- 30 g de basilic frais
- Zeste de citron
- Chili en poudre
- 50 g de roquette fraîche

PRÉPARATION

Coupez les bagels en deux et faites-les griller des deux côtés. Coupez le poivron en gros morceaux, et détaillez les oignons, les courgettes et les champignons en tranches.

Faites griller les légumes « al dente » sur une grille enduite d'huile d'olive. Salez et poivrez.

Mélangez la ricotta aux tomates et olives coupées en petits morceaux. Incorporez les feuilles de basilic, salez, poivrez et assaisonnez de zeste de citron.

Faites cuire les Sweet Potato Fries 2 à 3 minutes à la friteuse, à 175 °C. Salez-les et épicez-les de chili en poudre selon votre goût.

Tartinez la moitié inférieure des bagels de la moitié de la crème de tomate au basilic. Répartissez les morceaux de poivron, puis la roquette et le reste des légumes par-dessus.

Refermez avec le « couvercle » des bagels. Versez le reste de la crème de tomate au basilic dans de petites coupelles. Disposez un bagel, des frites de patates douces et une coupelle de crème sur une assiette et servez.

Conseil : Les bagels aux légumes grillés peuvent être mangés chauds ou froids.