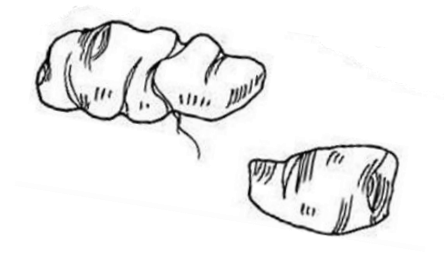


## Salade de topinambours, patate douce, coriandre

400g de patates douces  
400g de topinambours  
2 oignons  
Huile d'olive  
1 gousse d'ail  
Sel, poivre



Laver et éplucher les légumes. Découper les patates douces en cubes, les topinambours et les oignons en jolis quartiers. Mélanger-les séparément avec l'huile, l'ail écrasé, le sel et poivre.

Rôtir les patates douces dans un four préchauffé à 200° pendant 15-20 min, les oignons-topinambours pendant 30 min. Remuer et vérifier la cuisson afin que légumes soient dorés et rôtis. Mélanger tous les légumes rajouter avant de service de la coriandre ciselée.

Accompagner ce plat d'une sauce au yaourt, ail écrasé, gingembre frais écrasé, sel et poivre.