

# Des moments de saveur avec Brunos

## Salade de patates douces et de basilic



45 minutes



4 portions

### Ingrédients

2 dl	de sauce salade Bruno's tomate et basilic
2	patates douces
½	concombre
2	radis
1	oignon blanc
2 gousses	d'ail fumé
1 bouquet	de basilic
100 g	de feta
10 tranches	de lard à manger cru
1	citron
	Poivre à volonté

Dans votre menu aussi, souhaitez la bienvenue à l'été! Cette délicieuse salade de patates douces et de basilic, arrangée de façon créative, fera battre plus vite le cœur des amoureux de l'été.

Les patates douces, la feta ainsi que le lard à manger cru font de cette salade l'accompagnement idéal pour une soirée barbecue conviviale – une expérience gustative intense et fraîche à ne pas manquer.

### Préparation

**1.** Percer les patates douces avec une fourchette ou un couteau et les cuire pendant environ 35 minutes à chaleur tournante dans le four préchauffé à 165°C. **2.** Laisser refroidir les patates douces cuites, les éplucher et les inciser tous les 5 mm environ. **3.** Éplucher le demi-concombre et laver les radis. Couper le concombre en rondelles et les radis en lamelles et mettre de côté. **4.** Laver l'oignon blanc et le couper en fines lamelles. **5.** Peler les gousses d'ail fumé et les couper également finement. **6.** Laver les feuilles de basilic et en couper finement une partie. Réunir l'oignon blanc, l'ail et le basilic coupés dans un bol. **7.** Émietter la feta et la réserver dans un bol séparé. **8.** Enrouler les tranches de lard de sorte à former de petits rouleaux. **9.** Mariner l'oignon blanc, l'ail et le basilic dans la sauce salade Bruno's tomate et basilic et poivrer à volonté. **10.** Disposer les patates douces et les rondelles de concombre en éventail sur l'assiette. **11.** Compléter le plat avec la feta, le mélange mariné oignon blanc, ail, basilic et les radis. Garnir la salade d'un peu de zeste de citron, des rouleaux de lard ainsi que de quelques feuilles de basilic. Pour terminer, arroser d'un filet de sauce salade Bruno's tomate et basilic.

**Bon appétit!**



brunosbest.ch