



- Épluchez et émincez l'oignon.
Épluchez et hachez les gousses d'ail finement.
Pelez les patates douces et coupez-les en rondelles épaisses (2/3 cm).
- Faites chauffer l'huile dans une grande casserole. Quand elle est chaude, ajoutez l'oignon et faites-le revenir pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'il soit translucide, en remuant de temps en temps.
- Ajoutez l'ail, le cumin et le piment, remuez et laissez 1 mn.
- Ajoutez les patates douces et poursuivez la cuisson quelques minutes, en remuant souvent.
- Versez le bouillon, salez, remuez, portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter à feu doux pendant +/- 20 mn jusqu'à ce que les patates douces soient bien tendres (plantez la pointe d'un couteau dans l'une d'elles pour vérifier).
- Donnez quelques tours de moulin à poivre puis mixez la soupe au mixeur plongeant, ou au blender, goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- Hachez finement les tomates séchées. Dans un bol, émiettez la feta grossièrement, ajoutez le yaourt grec et mélangez.
- Au moment de servir, déposez dans chaque assiette une cuillerée de ce mélange et versez la soupe par-dessus. Accompagnez, d'une petite cuillerée de tomates séchées.



Il y a à boire et à manger ;-) dans les fetas, choisissez-en une de qualité ! La vraie feta grecque est faite avec du lait de brebis (et un peu de lait de chèvre) et non de vache. Préférez la feta artisanale plutôt qu'un produit industriel, de nombreux artisans en Grèce ont un vrai savoir-faire. En prenant une feta avec l'AOP (Appellation d'Origine Protégée), vous êtes sûr(e) de ne pas vous tromper.

Conservez vos patates douces dans un endroit sec, frais et bien aéré et à l'abri de la lumière pour éviter qu'elles ne germent. Oubliez le réfrigérateur ! Elle supporte très mal le froid humide et son cœur risquerait de durcir.

Super facile
35 mn de préparation
30 mn de cuisson
Assez cher
Sans gluten
Veggie

Ingrédients pour 6 pers. :

Vous aurez besoin d'un mixeur (un mixeur plongeant est parfait)

1 kg de patates douces (prenez de préférence la variété à chair orange)
1,2 l de bouillon de volaille (ou de légumes)
1 gros oignon
4 gousses d'ail
1 c. à café de cumin moulu
1 pincée de piment d'Espelette
75 g de feta
150 g de yaourt grec
2 c. à soupe de tomates séchées
3 c. à soupe d'huile d'olive
Sel
Poivre du moulin

Variantes :

Les tomates séchées sont facultatives.
Pour une version végétarienne, mettez du bouillon de légumes.

