

# PATATES DOUCES ET POMMES DE TERRE PICO DE GALLO

## Ingrédients

---

- 4 tasses de pommes de terre pelées et coupées en cubes de ½ pouces
- 2 tasses de patates douces pelées et coupées en cubes de ½ pouces
- 1 tasse d'eau

### ASSAISONNEMENTS

- 1 c. à table de poudre d'oignon
- 2 c. à thé de chili mexicain
- 1 c. à thé de poudre d'ail
- 1 c. à thé de cumin moulu
- 1 c. à thé de paprika
- 1 cé à thé d'Herbes de Provence

### PICO DE GALLO

- 1 tasse de tomates fraîches coupées en petits dés
- ¼ tasse d'échalotes tranchées
- ¼ tasse de coriande fraîche hachée finement
- 1 à 2 c. à thé de jus de lime
- Une pincée de cayenne.

## Préparation

---

- 1 Mélanger tous les ingrédients de l'assaisonnement dans un petit bol. Réserver.
- 2 Mélanger les ingrédients du Pico de gallo dans un petit bol. Réserver.
- 3 Dans une grande poêle, mettre les pommes de terre et patates douces, la tasse d'eau et ajouter le mélange d'assaisonnements et de pico de gallo. Brasser et couvrir.
- 4 Porter à ébullition et mijoter une vingtaine de minutes pour que les patates soient cuites. Enlever le couvercle et mijoter 5 minutes pour évaporer le reste de l'eau.
- 5 Mettre le mélange de patates dans un bol, servir avec le Pico de Gallo sur le dessus.

