DEVILED EGGS POTATOES

10 – 15 petites patates coupées en deux et cuites au four À 350 F ENVIRON 40 minutes

Laisser refroidir pour pouvoir vider l’intérieur dans un grand bol et ajouter

1 c. à table de jus de citron

2 c. à table de tahini dilué dans 3 c. à table d’eau

1/2 c. à thé de paprika

½ c. à thé de curcuma

1 c. à thé de sirop d’érable

1 gousse d’ail écrasée

Sel poivre au gout

Sel noir qui donne le goût d’œufs (KALA NAMAK)

Si trop épais ajouter un peu de lait d’amande non sucré ou eau

POUR LE DESSUS

SAUPOUDRER paprika SEL NOIR ET CIBOULETTES HACHÉES

Remettre ;e m;ange de patate dans la pelure de patates. Saupoudrer de paprika sel noir et ciboulette. Se mange chaud ou froid.