

LA CUISINE DES ÉPICES

Mélanges d'épices créatifs & savoureux

★ Fiche recette ★

POTATOES AU FOUR AUX ÉPICES, DORÉES ET FONDANTES

Un accompagnement parfait, simple, rapide et délicieux !

Ces potatoes maison sont cuites à point, bien dorées, croustillantes à l'extérieur et fondantes à l'intérieur... Avec un enrobage délicieux aux épices, bien parfumé (mais pas trop piquant), dont nous vous livrons le secret... Une recette simple, rapide et délicieuse ! Ces pommes de terre sont idéales pour accompagner les plats de tous les jours, le traditionnel poulet au four du dimanche midi, le barbecue entre amis l'été et bien entendu, les burgers maison ! C'est une super recette à garder et à refaire chez vous, vous allez vous régaler. Afin que vos potatoes soient juste relevées comme il faut, avec une jolie coloration à la cuisson et un petit côté caramélisé, nous vous proposons d'utiliser une combinaison de 2 mélanges d'épices : un mélange très parfumé et doux + un mélange d'épices un peu plus chaud et relevé pour que vos pommes de terre soient assaisonnées juste comme il faut !

CE QU'IL VOUS FAUT :

- ▶ 6 à 8 grosses pommes de terre à chair ferme
- ▶ 3 cuil. à s. d'huile d'olive
- ▶ 1 cuil. à s. d'ail semoule
- ▶ Epices : 1 cuil. à café d'**épices à légumes** + 2 cuil. à café bombées **d'épices pour les Pâtes, pommes de terre et pizzas** de La Cuisine des Epices
- ▶ Sel fin, fleur de sel, huile d'olive
- ▶ Pour la sauce d'accompagnement à la ciboulette (facultative mais vivement conseillée !) : 3 grosses cuil. à s. de crème fraîche épaisse et entière + 1 grosse cuil. à s. de fromage blanc + un peu de jus de citron + 1 cuil. à café bombée de moutarde à l'ancienne + quelques brins de ciboulette ciselée + sel fin, poivre

PRÉPARATION :

1. Préchauffez votre four à 180°C.
2. Dans un saladier, mélangez : les épices + l'ail semoule + du sel fin à votre convenance. Mélangez bien. Ajoutez l'huile d'olive, mélangez bien.
3. Lavez vos pommes de terre en les frottant bien, séchez-les et coupez-les en quartiers avec la peau. Les mettre au fur et à mesure dans le saladier avec la marinade aux épices. Prendre le temps de bien mélanger avec une cuillère à soupe pour que chaque morceau soit enrobé de ce mélange.
4. Répartir vos pommes de terre sur une plaque de cuisson, préalablement recouverte de papier cuisson. Saupoudrez de fleur de sel et enfourner pour 40 minutes environ.
5. Bien remuer toutes les 10 minutes. Vers 30-35 minutes de cuisson : surveillez bien pour que vos pommes de terre ne caramélisent pas trop. En effet, avec les épices, il vaut mieux surveiller, n'hésitez pas à baisser un peu la t° à 170°C si vous voyez que cela dore trop vite vers 30 minutes de cuisson. Dès que vos potatoes sont bien dorées, sortez-les du four, dressez-les dans un plat et servez aussitôt !
6. Pendant la cuisson, préparez votre sauce d'accompagnement en mélangeant tous les ingrédients. Mettre au frais.
7. Servez vos potatoes bien chaudes, avec cette sauce d'accompagnement dressée dans des mini ramequins...



LA CUISINE DES ÉPICES

Mélanges d'épices créatifs & savoureux

© La Cuisine des Epices : copie/reproduction non autorisée.

Retrouvez tous nos conseils d'utilisation sur chaque fiche produit de notre boutique : www.lacuisinedeseepices.fr

Retrouvez des
centaines de recettes
sur notre blog
www.leseepicesrient.fr

