Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Pommes de terre sautées à l'ail semoule fine et champignons

Réveillez les arômes de la cuisine familiale avec cette poêlée de pommes de terre sautées, dorées à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur, délicatement relevées d'ail semoule fine. L'huile d'olive chauffe la semoule d'ail pour en adoucir la saveur pendant que le persil frais apporte une note herbacée et vive. Quelques champignons poêlés, ajoutés en fin de cuisson, confèrent une touche boisée et juteuse. Idéale pour un dîner convivial ou comme accompagnement d'un plat végétarien, la recette est simple, rapide et très parfumée.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**15 min**	**30 min**	**Facile**

Ingrédients

- 800 g de pommes de terre à chair ferme (rincées et coupées en dés de 2–3 cm)
- 250 g de champignons de Paris ou champignons bruns, nettoyés et émincés
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive (plus 1 cuillère à soupe si besoin)
- 1 oignon moyen, émincé (optionnel)
- 1 cuillère à café d'ail semoule fine
- 1 petit bouquet de persil plat, haché (environ 2 cuillères à soupe)
- 1 cuillère à soupe de beurre (optionnel pour plus de goût)
- Sel et poivre du moulin

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Ail semoule fine

Scanner pour voir le produit

- 1 cuillère à soupe d'eau ou de bouillon (si nécessaire pour déglacer)

Préparation

Faites chauffer une grande casserole d'eau salée. Plongez les dés de pommes de terre et laissez cuire 6 à 8 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient juste tendres. Égouttez et laissez sécher quelques minutes pour éliminer l'excès d'humidité.

Pendant ce temps, mélangez la cuillère à café d'ail semoule fine avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans un petit bol et laissez reposer 2 minutes: cela réhydrate légèrement l'ail et adoucit son arôme.

Dans une grande poêle antiadhésive, chauffez les 2 cuillères à soupe d'huile d'olive restantes (et le beurre si utilisé) à feu moyen-vif. Ajoutez l'oignon émincé et faites-le suer 3 à 4 minutes jusqu'à ce qu'il soit translucide.

Montez le feu à vif et ajoutez les pommes de terre égouttées en une seule couche. Laissez dorer sans remuer 3 à 4 minutes, puis remuez pour dorer d'autres faces jusqu'à obtenir une belle coloration dorée et croustillante, environ 10 à 12 minutes au total.

Pendant que les pommes de terre dorent, faites sauter les champignons dans une poêle à part avec un filet d'huile d'olive 4 à 6 minutes à feu moyen-vif, jusqu'à ce qu'ils rendent leur eau et commencent à dorer. Salez légèrement.

Quand les pommes de terre sont presque cuites, versez le mélange huile-ail semoule sur celles-ci et mélangez rapidement pour bien enrober. Poursuivez la cuisson 1 à 2 minutes pour que l'ail parfume sans brûler.

Ajoutez les champignons poêlés dans la poêle des pommes de terre, incorporez le persil haché, rectifiez l'assaisonnement avec sel et poivre et, si besoin, déglacez avec une cuillère à soupe d'eau ou de bouillon pour récupérer les sucs.

Servez chaud en accompagnement d'une salade verte, d'un plat de légumes rôtis ou en plat principal végétarien, avec un filet d'huile d'olive cru si désiré.

Le conseil des Épices Curieuses

Pour des pommes de terre encore plus fondantes, faites-les précuire à l'eau puis séchez-les bien avant de les rôtir. Réhydrater l'ail semoule dans l'huile permet d'éviter une amertume et de mieux diffuser l'arôme. Utilisez une poêle bien chaude et ne surchargez pas la surface pour obtenir des bords croustillants. Remplacez une partie de l'huile par du beurre pour une note plus riche.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com

La recette en ligne

Le produit