

Pommes de terre rôties au Poivre indien des montagnes

Pommes de terre rôties au cœur fondant et à la peau croustillante : cette recette simple invite à cuisiner tout de suite. Le Poivre indien des montagnes apporte une chaleur boisée et une pointe résineuse qui sublime l'ail et l'huile d'olive sans les dominer. En bouche, la croûte dorée craque, laissant place à une chair moelleuse ; au nez, des notes de sous-bois et d'écorce complètent l'ensemble. Préparée en une quarantaine de minutes, elle convient aussi bien pour un dîner familial qu'un repas entre amis. Servez les pommes de terre avec un yaourt aux herbes frais pour contrebalancer l'épice et obtenir un plat généreux, parfumé et rassasiant dès la première bouchée.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
15 min

C
CUISSON
40 min

D
DIFFICULTÉ
facile

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre à chair ferme (Charlotte, Amandine ou ähnliches)
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 gousses d'ail écrasées
- 1 cuillère à café de sel (ajuster selon le goût)
- Poivre indien des montagnes, 1/2 à 1 cuillère à café concassée pour la cuisson + tours de moulin en finition
- 400 g de yaourt nature (grec ou entier) pour la sauce
- 2 cuillères à soupe de ciboulette fraîche ciselée
- 1 cuillère à soupe de persil plat haché
- Le zeste et 1/2 jus de citron (optionnel)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive supplémentaire pour le yaourt (optionnel)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Poivre indien des montagnes



Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffez le four à 200 °C (chaleur tournante si possible). Lavez bien les pommes de terre et coupez-les en quartiers réguliers (2,5–3 cm) pour une cuisson homogène.

Séchez les quartiers sur un torchon propre, puis versez-les dans un grand saladier. Ajoutez 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, l'ail écrasé, le sel et 1/2 cuillère à café de Poivre indien des montagnes concassé. Mélangez avec les mains pour bien enrober chaque morceau.

Étalez les pommes de terre sur une plaque recouverte de papier cuisson en une seule couche, peau vers le haut lorsque possible. Enfourez sur la grille centrale.

Rôtissez 35 à 40 minutes en remuant une à deux fois à mi-cuisson pour dorer tous les côtés. Les pommes de terre sont prêtes quand elles sont bien dorées, croustillantes à l'extérieur et tendres à l'intérieur.

Pendant la cuisson, préparez le yaourt aux herbes: dans un bol, mêlez le yaourt, la ciboulette, le persil, le zeste de citron, 1/2 cuillère à café d'huile d'olive (si utilisé) et une petite pincée de sel. Goûtez et rectifiez l'acidité avec un peu de jus de citron si souhaité.

Sortez les pommes de terre du four, goûtez et ajustez le sel. Donnez quelques tours de moulin de Poivre indien des montagnes sur l'ensemble pour la touche finale.

Servez immédiatement, accompagné du yaourt aux herbes disposé en coupelles ou nappé sur les pommes de terre. Proposez du citron en quartier pour les amateurs d'acidité supplémentaire.

Le conseil des Épices Curieuses

Choisissez des quartiers de taille uniforme pour une cuisson homogène; un pré-séchage augmente le croustillant. Pour une mouture plus intense, concassez le poivre au mortier juste avant usage.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com



La recette en ligne



Le produit