

Pommes de terre rôties niora, pois chiches & yaourt citronné

Pommes de terre rôties niora apporte une chaleur douce et parfumée à un plat familial qui sent le soleil: quartiers de pommes de terre croustillants, pois chiches légèrement dorés et oignons caramélisés, le tout relevé par le Piment Niora Concassé. La texture croquante à l'extérieur et fondante à l'intérieur, les éclats rouges du piment et la fraîcheur acidulée d'un yaourt citronné forment un contraste gourmand et rassurant. Idéal pour un dîner convivial, un repas de semaine ou à partager en plateau avec une salade verte, ce plat simple à préparer met en valeur la profondeur fumée et fruitée du piment niora sans complexité. Vous mettrez la fournée au four, servirez tiède et verrez tout le monde se resservir.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
15 min

C
CUISSON
40 min

D
DIFFICULTÉ
facile

Ingrédients

- 800 g de pommes de terre fermes (type Charlotte ou Amandine), brossées et coupées en quartiers
- 400 g de pois chiches cuits (en boîte, égouttés et rincés)
- 2 oignons rouges moyens, pelés et coupés en fines lamelles
- 3 gousses d'ail, écrasées
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 citron (zeste et jus séparés)
- 200 g de yaourt nature (ou yaourt végétal selon préférence)
- 1 cuillère à café bombée de Piment Niora Concassé
- 1 cuillère à café de sel fin

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Piment Niora Concassé



Scanner pour voir le produit

- 1/2 cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu
- 1 branche de thym ou 2 cuillères à soupe de persil frais haché
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive supplémentaire pour la finition

Préparation

Préchauffez le four à 200°C (chaleur tournante 190°C). Tapissez une plaque de cuisson de papier sulfurisé.

Dans un grand bol, mélangez les quartiers de pommes de terre avec 3 cuillères d'huile d'olive, la moitié du sel et du poivre. Étalez en une seule couche sur la plaque.

Enfournez pour 20 minutes, puis sortez la plaque, retournez les pommes de terre et ajoutez les oignons en lamelles et les pois chiches. Saupoudrez le Piment Niora Concassé uniformément.

Remettez au four 15-20 minutes supplémentaires jusqu'à ce que les pommes de terre soient dorées et croustillantes et que les pois chiches aient des bords rôtis. Surveillez pour éviter de brûler le piment.

Pendant la cuisson finale, préparez le yaourt citronné: mélangez le yaourt avec le jus et le zeste de citron, une pincée de sel et la gousse d'ail écrasée. Rectifiez l'assaisonnement.

Sortez la plaque, arrosez d'une cuillère d'huile d'olive supplémentaire et parsemez de thym ou persil haché.

Servez immédiatement en disposant les pommes de terre, pois chiches et oignons sur un plat, avec le yaourt citronné à côté ou nappé selon préférence.

Le conseil des Épices Curieuses

Pour plus de croustillant, laissez les pommes de terre sécher 10 minutes après les avoir coupées avant de les huiler. Infusez le piment 30 secondes dans un peu d'huile tiède pour développer son parfum sans le brûler. Servez tiède plutôt que trop chaud pour que le yaourt garde sa fraîcheur.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com



La recette en ligne



Le produit