

Légumes rôtis au poivre noir

Antalaha

Le poivre noir Antalaha s'invite ici pour transformer des légumes rôtis en un plat chaleureux et parfumé. Pommes de terre croustillantes, carottes fondantes et oignons légèrement caramélisés prennent un relief boisé et fruité grâce au poivre noir Antalaha, qui apporte une attaque vive puis une longueur chaude et résineuse. La texture joue entre le croustillant des bords et la chair moelleuse, rehaussée d'un filet d'huile d'olive et d'une pointe d'acidité si vous le souhaitez. Facile à préparer en semaine, ce plat généreux accompagne un dîner familial ou se pose sur une table conviviale en accompagnement d'une salade et d'un fromage. Dès la sortie du four, quelques tours de moulin suffisent pour réveiller tous les arômes.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
15 min

C
CUISSON
40 min

D
DIFFICULTÉ
Facile

Ingrédients

- 800 g de pommes de terre à chair ferme, lavées et coupées en quartiers
- 400 g de carottes, pelées et coupées en bâtonnets
- 2 gros oignons jaunes, pelés et coupés en quartiers
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique ou jus de citron (facultatif)
- 2 branches de thym frais ou 1 cuillère à café de thym sec
- Poivre noir Antalaha de Kaominina, au moulin
- Sel de mer
- Quelques brins de persil ou de coriandre pour servir (facultatif)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Poivre noir Antalaha de
Kaominina



Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffez le four à 200 °C (chaleur tournante si possible). Disposez une plaque ou un plat allant au four avec du papier cuisson.

Coupez les pommes de terre et carottes en morceaux de taille proche pour une cuisson uniforme. Émincez les oignons en quartiers réguliers.

Dans un grand saladier, mélangez les légumes avec l'huile d'olive, le thym et une bonne pincée de sel. Remuez pour bien enrober chaque morceau.

Étalez les légumes en une seule couche sur la plaque en veillant à laisser de l'espace entre eux pour favoriser le croustillant. Évitez de surcharger.

Enfournez pour 30 à 40 minutes en remuant une fois à mi-cuisson pour dorer tous les côtés. Surveillez la coloration: les bords doivent être légèrement caramélisés.

Sortez la plaque du four quand les légumes sont tendres à cœur et bien dorés. Ajoutez, si vous le souhaitez, le vinaigre balsamique ou le jus de citron et mélangez rapidement.

Juste avant de servir, moulez le poivre noir Antalaha au-dessus des légumes: commencez avec 6 à 8 tours de moulin, goûtez et ajustez avec parcimonie. Le poivre révèle alors ses notes boisées et fruitées.

Transférez dans un plat de service, parsemez de persil ou coriandre si désiré et servez chaud en accompagnement d'une protéine ou en plat principal végétarien avec une salade verte.

Le conseil des Épices Curieuses

Concassez grossièrement le poivre au mortier pour une saveur progressive. Pour des bords encore plus croustillants, augmentez la chaleur les 5 dernières minutes de cuisson.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com



La recette en ligne



Le produit