

# Pommes de terre rôties au Rub porc barbecue et pois chiches

Pommes de terre rôties parfumées au Rub porc barbecue et pois chiches dorés : une recette accueillante et gourmande, idéale pour un dîner convivial. Le mélange épicé apporte une belle robe rouge brique et des notes fumées qui enrobent les pommes de terre croustillantes et les pois chiches fondants. La texture joue sur le contraste : extérieur croquant, intérieur tendre et légèrement crémeux. En quelques gestes simples, tu obtiens un plat généreux, parfumé et sans prétention, parfait pour accompagner une salade verte, un yaourt citronné ou pour servir en plat unique partagé à table. Cuisiner commence dès l'étape du frottage : le rub se fixe sur l'huile pour créer une croûte savoureuse et très aromatique.

**P**  
PERSONNES  
**4**

**T**  
PRÉPARATION  
**15 min**

**C**  
CUISSON  
**40 min**

**D**  
DIFFICULTÉ  
**facile**

# Ingrédients

- 800 g de pommes de terre (variété à chair ferme ou farineuse selon préférence)
- 400 g de pois chiches cuits (égouttés si en conserve)
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de Rub porc barbecue
- 1 cuillère à café de sel
- 1/2 cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu
- 1 citron (zeste et jus)
- 1 yaourt nature (pour la sauce)
- 1 petite gousse d'ail écrasée
- quelques brins de coriandre ou persil plat pour la finition

## LE MÉLANGE DE LA RECETTE



## Rub porc barbecue



Scanner pour voir le produit

# Préparation

Préchauffe le four à 200 °C (chaleur tournante si possible). Prépare une plaque recouverte de papier cuisson.

Lave et coupe les pommes de terre en quartiers réguliers (environ 2 cm d'épaisseur). Séche-les dans un torchon propre.

Dans un grand saladier, mélange l'huile d'olive, le Rub porc barbecue, le sel et le poivre. Ajoute les quartiers de pommes de terre et mélange bien pour enrober chaque morceau.

Ajoute les pois chiches égouttés au saladier et mélange délicatement pour qu'ils prennent la même enrobage d'huile et d'épices.

Répartis les pommes de terre et pois chiches en une seule couche sur la plaque, sans trop les serrer pour favoriser la coloration.

Enfourne 35 à 40 minutes en remuant à mi-cuisson: tu cherches une belle coloration dorée et des bords croustillants sur les pommes de terre.

Pendant la cuisson, prépare la sauce: mélange le yaourt, le jus et le zeste de citron, l'ail écrasé et une pincée de sel. Ajuste l'acidité selon ton goût.

Sors la plaque du four, laisse reposer 2 à 3 minutes, puis parsème de coriandre ou persil frais et d'un filet de jus de citron avant de servir avec la sauce yaourt.

## Le conseil des Épices Curieuses

Pour des pommes de terre plus croustillantes, trempe-les 15 minutes dans l'eau froide avant de sécher et d'assaisonner. Si tu veux une note caramélisée, ajoute une cuillère à café de miel juste 5 minutes avant la fin de cuisson.

## Les Épices Curieuses

[les-epices-curieuses.com](https://les-epices-curieuses.com)



La recette en ligne



Le produit