LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Pommes de terre rôties au Sel fumé des Vikings

Pommes de terre rôties, dorées et croustillantes, relevées d’une touche boisée : voilà une recette chaleureuse qui se partage sans façon. Dès la sortie du four, les quartiers caramélisent sur les bords tandis que l’intérieur reste fondant — un contraste de textures qui appelle une bouchée après l’autre. Le romarin frais et un filet d’huile d’olive lient les parfums, puis une pincée de Sel fumé des Vikings en finition apporte une note fumée discrète et profonde. Idéale pour un dîner familial, un plateau à partager ou un accompagnement d’été, cette préparation simple se prépare en moins d’une heure et révèle toute la gourmandise d’ingrédients accessibles. En cuisine, tu verras comme quelques gestes suffisent à sublimer des pommes de terre basiques.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**20 min**	**40 min**	**facile**

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre à chair ferme (Charlotte, Amandine ou Yukon)
- 3 cuillères à soupe d’huile d’olive
- 2 branches de romarin frais + quelques brins pour servir
- 2 gousses d’ail (facultatif)
- 1 cuillère à café de sel de mer non fumé (pour la cuisson)
- Poivre noir du moulin
- Une pincée de Sel fumé des Vikings (en finition)
- 200 g de yaourt nature (type grec ou yaourt brassé)
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 2 cuillères à soupe de persil et ciboulette ciselés (ou herbes de ton choix)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Sel fumé des Vikings

Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffe le four à 200 °C (chaleur tournante de préférence). Lave bien les pommes de terre et coupe-les en quartiers réguliers d’environ 2–3 cm.

Facultatif mais recommandé pour plus de moelleux: plonge les quartiers 8 à 10 minutes dans une casserole d’eau bouillante légèrement salée, puis égoutte-les et laisse la vapeur s’échapper quelques instants pour sécher la surface.

Sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson, mélange les pommes de terre encore chaudes avec l’huile d’olive, le sel non fumé, le poivre et les gousses d’ail écrasées si tu en utilises. Éparpille les branches de romarin entre les quartiers.

Étale les pommes de terre en une seule couche pour qu’elles dorent bien. Enfourne sur la grille du milieu et laisse rôtir 30 à 40 minutes en remuant ou en secouant la plaque à mi-cuisson pour uniformiser la coloration.

Quand les pommes de terre sont bien dorées et croustillantes aux bords, retire la plaque du four. Enlève les grosses branches de romarin si tu le souhaites et arrose d’un filet d’huile d’olive.

Sers chaud en parsemant légèrement les pommes de terre de Sel fumé des Vikings: commence par une toute petite pincée, écrase éventuellement les cristaux entre les doigts pour une répartition homogène et goûte avant d’ajouter plus.

Pour la sauce: mélange le yaourt, le jus de citron, les herbes ciselées, une pincée de sel non fumé et un tour de moulin à poivre. Tu peux ajouter une toute petite pointe de Sel fumé des Vikings (très parcimonieusement) pour renforcer l’écho fumé du plat.

Dispose les pommes de terre dans un plat ou directement sur la table avec la sauce aux herbes à côté. Termine par quelques brins de romarin frais pour la présentation.

Le conseil des Épices Curieuses

Pour des pommes de terre ultra croustillantes, veille à ce qu’elles soient bien sèches avant l’huile; utilise une plaque chaude et ne surcharge pas la surface. Écrase légèrement les cristaux de Sel fumé des Vikings entre les doigts pour une répartition plus fine. Si tu veux gagner du temps, coupe les pommes de terre la veille et laisse-les au frais, sèches, pour les cuire le lendemain.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com

La recette en ligne

Le produit