Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Tomates rôties, burrata et crumble épicé - Patates sautées

Patates sautées s'invite ici dans une entrée estivale où tomates rôties, burrata fondante et un crumble croustillant jouent sur les contrastes. Les tomates confites au four libèrent une douceur acidulée, la burrata crémeuse apporte une onctuosité délicate et les pommes de terre dorées, assaisonnées du mélange Patates sautées, offrent une croûte parfumée et une chair tendre. Le crumble, relevé d'une touche de moutarde et de piment, ajoute du croquant et un parfum herbacé qui relie l'ensemble. C'est une recette conviviale, facile à partager, idéale pour un dîner en terrasse ou comme belle entrée à poser au centre de la table.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**20 min**	**30 min**	**facile**

Ingrédients

- 800 g de pommes de terre grenaille (ou petites pommes de terre), lavées
- 600 g de tomates d'été (variété coeur de boeuf ou tomates cerises mélangées)
- 2 boules de burrata (≈2 x 125 g)
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive + 1 filet pour finir
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique (optionnel)
- 2 gousses d'ail finement émincées
- 1 échalote émincée
- 60 g de chapelure panko (ou chapelure classique)
- 2 cuillères à soupe de parmesan râpé (ou alternative végétale)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Patates sautées

Scanner pour voir le produit

- 2 cuillères à soupe de feuilles de basilic ciselées
- Le zeste d'1/2 citron
- Sel et poivre du moulin
- mélange Patates sautées (voir dosage ci-dessous)

Préparation

Préchauffe le four à 200 °C (chaleur tournante si possible). Coupe les grosses tomates en deux; laisse entières les tomates cerises. Dispose-les sur une plaque, arrose d'1 cuillère à soupe d'huile d'olive, sale légèrement et enfourne 20–25 minutes jusqu'à ce qu'elles soient confites.

Pendant ce temps, poche les pommes de terre 8–10 minutes dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles commencent à être tendres. Égoutte et laisse sécher quelques minutes pour évaporer l'humidité.

Dans une grande poêle, chauffe 2 cuillères à soupe d'huile d'olive à feu vif. Ajoute les pommes de terre entières ou coupées en deux et laisse dorer sans remuer trop souvent 8–10 minutes pour obtenir une belle croûte.

Baisse le feu à moyen, ajoute l'ail et l'échalote, poursuis la cuisson 2 minutes puis saupoudre 1 à 2 cuillères à café de mélange Patates sautées (dose prudente indiquée plus bas). Mélange pour enrober et rectifie en sel et poivre.

Prépare le crumble: dans une petite poêle, chauffe 1 cuillère à soupe d'huile, ajoute la chapelure panko et fais-la dorer 3–4 minutes. Hors du feu, incorpore 1/2 cuillère à café de mélange Patates sautées, le parmesan et le zeste de citron.

Sors les tomates du four. Si tu utilises du vinaigre balsamique, mélange-le avec un filet d'huile et un peu de sel pour arroser les tomates chaudes.

Dispose les tomates rôties sur un plat de service, répartis les pommes de terre dorées autour ou dessus. Déchire les boules de burrata sur les tomates pour qu'elles fondent légèrement à leur contact.

Parsème généreusement le crumble épicé, ajoute le basilic ciselé, un filet d'huile d'olive crue et un dernier tour de moulin à poivre. Sers immédiatement pendant que tout est tiède et fondant.

Le conseil des Épices Curieuses

Service: propose du bon pain rustique et une salade verte poivrée pour équilibrer l'onctuosité. Conservation: garde les tomates et les pommes de terre séparées au réfrigérateur 24 heures maximum dans des boîtes hermétiques; réchauffe doucement à la poêle. Astuce pro: précuis les pommes de terre, laisse-les sécher et saisis-les à feu vif pour obtenir une croûte parfaitement dorée.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com

La recette en ligne

Le produit