LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Patates sautées épicées, burrata et tomates rôties

Patates sautées épicées et tomates d'été rôties se rencontrent autour d'une burrata fondante pour une entrée qui joue sur les contrastes : croustillant, crémeux et juteux. Les pommes de terre, dorées à la poêle, s'enrobent d'un mélange d'herbes et d'épices qui relève sans masquer la douceur des tomates rôties. Un crumble parfumé apporte une note croquante et légèrement piquante tandis que la burrata, posée au dernier moment, libère sa crème pour lier l'ensemble. Idéale pour un repas convivial sur la terrasse ou un dîner entre amis, cette recette simple met en valeur les textures et les parfums d'été avec des ingrédients faciles à trouver et une préparation agréable et rapide.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**25 min**	**30 min**	**facile**

Ingrédients

- 800 g de pommes de terre grenailles (ou pommes de terre à chair ferme), bien lavées
- 600 g de tomates d'été variées (tomates cœur de bœuf et/ou tomates cerises)
- 2 boules de burrata (environ 250–300 g au total)
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive + 1 cuillère à soupe pour la finition
- 1 gousse d'ail émincée
- 1 petite échalote, finement ciselée
- 40 g de chapelure (ou panko) pour le crumble
- 2 cuillères à soupe de pignons ou noisettes concassées
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive pour le crumble
- 2 cuillères à café du mélange Patates sautées
- Quelques feuilles de basilic frais et de la ciboulette pour la finition
- Sel et poivre du moulin
- Zeste d'un demi-citron (optionnel)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Patates sautées

Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffe le four à 200°C. Coupe les tomates plus grosses en tranches épaisses et laisse les tomates cerises entières. 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 fondantes et légèrement caramélisées.

Pendant ce temps, précuis les pommes de terre entières 8–10 minutes dans l'eau bouillante salée pour les attendrir sans les cuire complètement. Égoutte-les et laisse-les sécher quelques minutes.

Coupe les pommes de terre plus grosses en deux. Chauffe 3 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une grande poêle à feu vif. Fais dorer les pommes de terre en une seule couche, sans trop les remuer, 8–10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes.

Réduis le feu à moyen, ajoute l'échalote et l'ail émincé, laisse suer 1–2 minutes puis saupoudre 2 cuillères à café du mélange Patates sautées. Mélange pour enrober et poursuis 1 minute. Rectifie le sel et le poivre.

Prépare le crumble: mélange la chapelure, les pignons/noisettes, 2 cuillères à café du mélange Patates sautées et 3 cuillères à soupe d'huile d'olive. Étale sur une petite plaque et enfourne 8–10 minutes à 180°C jusqu'à coloration dorée en remuant à mi-cuisson.

Dresse: répartis les pommes de terre chaudes dans un plat ou sur des assiettes, ajoute les tomates rôties autour, effeuille la burrata au centre en la cassant pour libérer sa crème.

Parsème généreusement du crumble épicé, ajoute basilic et ciboulette ciselés, un filet d'huile d'olive et, si tu veux, un peu de zeste de citron pour la fraîcheur. Sers immédiatement.

Le conseil des Épices Curieuses

Précuis les pommes de terre pour obtenir un intérieur fondant et une peau croustillante; ajoute les épices en fin de cuisson pour préserver les herbes. Pour un crumble encore plus croustillant, mélange chapelure et panko à parts égales.