Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Burrata, tomates rôties et crumble épicé Patates sautées

Les Patates sautées donnent à cette entrée un relief immédiat : herbes fraîches, pointe de moutarde et chaleur discrète du piment soulignent la douceur des tomates rôties et la crémeuse burrata. Le contraste de textures — tomates fondantes, burrata qui se déploie, et un crumble croustillant parfumé — rend le plat parfait pour un dîner entre amis ou un déjeuner d’été. Tu vas aimer la justesse des arômes, où l’ail et l’oignon se fondent dans les herbes de Provence pendant que la moutarde et le piment relancent chaque bouchée. La recette reste simple et conviviale : quelques gestes pour des assiettes généreuses, colorées et pleines de caractère, à servir tièdes pour profiter de tous les contrastes.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**20 min**	**35 min**	**facile**

Ingrédients

- 800 g de pommes de terre grenaille, coupées en deux
- 500 g de tomates d'été (cœur de bœuf ou tomates allongées), coupées en deux ou en tranches épaisses
- 2 burratas (environ 2 × 125 g)
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive + 1 filet pour le service
- 2 cuillères à soupe de chapelure (ou pain rassis mixé)
- 30 g de beurre froid coupé en petits dés (ou 2 c. à soupe d'huile d'olive pour une version vegan)
- 2 cuillères à café du mélange Patates sautées, divisées
- 1 gousse d'ail écrasée
- Quelques feuilles de basilic frais
- Zeste d'1/2 citron
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique réduit (optionnel)
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Patates sautées

Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffe le four à 200 °C (chaleur tournante si possible). Sur une plaque recouverte de papier cuisson, dispose les tomates, côté coupé vers le haut, arrose d'1 cuillère à soupe d'huile d'olive, saupoudre d'1/2 cuillère à café du mélange Patates sautées, sale légèrement et poivre. Enfourne 20–25 minutes jusqu'à ce qu'elles soient confites et parfumées.

Pendant ce temps, fais bouillir une grande casserole d'eau salée. Plonge les grenaille 8 à 10 minutes selon leur taille, pour les précuire — elles doivent rester fermes. Égoutte-les, laisse-les sécher quelques minutes pour évaporer l'humidité.

Dans une grande poêle, chauffe 2 cuillères à soupe d'huile d'olive à feu vif. Ajoute l'ail écrasé puis les pommes de terre coupées; fais-les sauter sans trop remuer les premières minutes pour obtenir une belle croûte. Baisse le feu à moyen et poursuis 6–8 minutes jusqu'à coloration homogène.

En fin de cuisson des pommes de terre, saupoudre 1 cuillère à café du mélange Patates sautées et mélange rapidement pour enrober sans brûler les herbes. Rectifie l'assaisonnement avec sel et poivre.

Prépare le crumble: dans un bol, mélange la chapelure, le beurre en petits dés (ou l'huile d'olive), 1/2 cuillère à café du mélange Patates sautées et une pincée de sel. Émiette jusqu'à obtenir des miettes humides. Étale sur une petite plaque et passe 6–8 minutes au four (ou jusqu'à ce que ce soit doré et croustillant).

Dresse les assiettes: dépose quelques tomates rôties chaudes, ajoute les pommes de terre dorées à côté, ouvre une burrata au centre pour qu'elle s'étale. Parseme généreusement du crumble épicé, ajoute du basilic ciselé, un zeste de citron, un filet d'huile d'olive et, si tu aimes, un trait de balsamique réduit.

Sers immédiatement, tiède: la burrata doit être coulante et se mêler aux tomates, tandis que le crumble apporte le croquant final.

Le conseil des Épices Curieuses

Précuis légèrement les pommes de terre pour obtenir un cœur moelleux et une surface bien dorée. Ajoute le mélange en fin de cuisson pour préserver les notes herbacées et empêcher les herbes de brûler.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com

La recette en ligne

Le produit