

Pommes de terre rôties à la braise et yaourt aux herbes

Des quartiers de pommes de terre dorés, une croûte croustillante et une touche fumée qui évoque la braise : voici une recette simple et généreuse pour partager. Le Sel de braise X La cendrée apporte des notes boisées et poivrées qui se marient à merveille avec la douceur du yaourt aux herbes. Parfaite pour un dîner en famille ou un apéritif à plusieurs, cette préparation se réalise rapidement et transforme un accompagnement basique en plat plein de caractère.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
15 min

C
CUISSON
40 min

D
DIFFICULTÉ
Facile

Ingrédients

- 800 g de pommes de terre grenaille ou à rôtir, lavées et coupées en quartiers
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à café de Sel de braise X La cendrée (pour la cuisson)
- 1/2 c. à café de Sel de braise X La cendrée (pour la finition)
- 250 g de yaourt nature (ou yaourt grec)
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 1 c. à soupe de ciboulette ciselée
- 1 c. à soupe de persil plat ciselé
- 1 petite gousse d'ail écrasée (facultatif)
- 1 branche de thym frais pour servir
- Un filet d'huile d'olive supplémentaire pour le service

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Sel de braise X La
cendrée



Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffez le four à 220 °C (chaleur tournante si possible). Recouvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé.

Coupez les pommes de terre en quartiers réguliers et séchez-les bien dans un torchon propre afin d'améliorer le croustillant.

Dans un grand bol, mélangez les quartiers avec l'huile d'olive et 2 c. à café de Sel de braise X La cendrée jusqu'à ce que chaque morceau soit bien enrobé.

Étalez les pommes de terre en une seule couche sur la plaque, en veillant à ne pas les serrer. Enfournuez et faites rôtir 35-40 minutes, en retournant une fois à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.

Pendant la cuisson, préparez le yaourt aux herbes: dans un bol, mélangez le yaourt, le jus de citron, la ciboulette, le persil et l'ail écrasé. Incorporez 1/2 c. à café de Sel de braise X La cendrée, goûtez et ajustez légèrement si nécessaire.

Lorsque les pommes de terre sont prêtes, sortez-les du four, saupoudrez-les de 1/2 c. à café de Sel de braise X La cendrée supplémentaire pour raviver le fumé, puis arrosez d'un filet d'huile d'olive.

Servez immédiatement les pommes de terre rôties accompagnées du yaourt aux herbes et de quelques branches de thym frais. Proposez le reste du yaourt et un supplément de Sel de braise X La cendrée à côté pour que chacun ajuste à son goût.

Le conseil des Épices Curieuses

1) Pour des pommes de terre ultra croustillantes, augmentez la température à la fin pendant 3-4 minutes en surveillant. 2) Respectez l'espace entre les quartiers sur la plaque: l'air chaud doit circuler. 3) Double assaisonnement: un peu avant cuisson et une pincée au service révèle toute la profondeur fumée. 4) Variante: remplacez une partie des pommes de terre par des morceaux de chou-fleur ou des tranches de tofu ferme pour un accompagnement différent.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com



La recette en ligne



Le produit