



PLAT PRINCIPAL

# POMMES-DE-TERRE- TANDOORI-DERNIÈRE- MINUTE-SOIRÉE-RENDEZ- VOUS DE ZEKI



## INGRÉDIENTS

### POUR 4 PERSONNES

1H 5 MINUTES

- 1.5 kg** de pommes de terre à chair ferme
- ½ cc** de cumin
- 2 cc** de graines de coriandre
- 1 ½ cc** de graines de fenouil
- ½ cc** de poivre de Cayenne
- 1 cc** de paprika en poudre doux
- 1 cc** de curcuma
- 1 ½ cc** de sel
- 50 g** de beurre
- 1** gousse d'ail pressé
- 1 cm** de gingembre fraîchement râpé

Tranches de citrons vert

Coriandre fraîche

Chutney

Papadam

## PRÉPARATION

1

Faire cuire les pommes de terre dans de l'eau salée en les gardant légèrement fermes. Égoutter, laisser refroidir et couper en gros morceaux de 3 cm environ.

2

Mettre le cumin, les graines de coriandre, les graines de fenouil, le poivre de Cayenne, le paprika, le curcuma et le sel dans un mortier et broyer grossièrement. Faire fondre le beurre et y ajouter l'ail, le gingembre et le mélange d'épices. Retirer du feu et laisser reposer quelques minutes.

3

Préchauffer le four à 200 degrés. Mélanger dans un saladier les pommes de terre et le beurre aromatisé. Étendre sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Faire rôtir 45 minutes environ au milieu du four jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Retourner les pommes de terre de temps en temps. Servir avec de la coriandre fraîche et des tranches de citron vert.

## TIPP

Si le temps est vraiment compté, il est possible d'utiliser un mélange d'épices tandoori prêt à l'emploi.