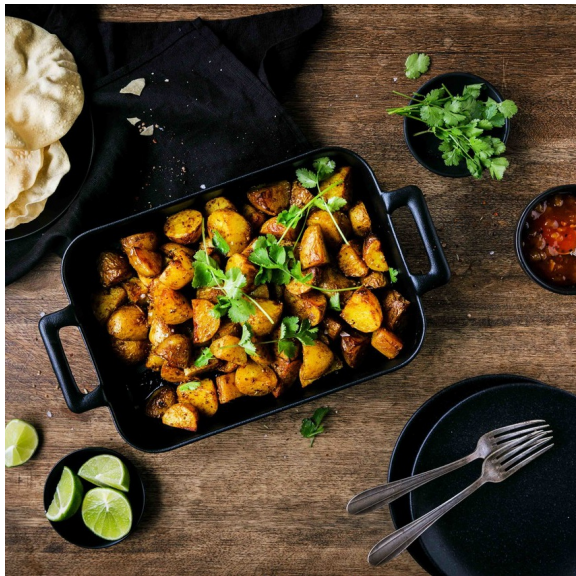




PLAT PRINCIPAL

POMMES DE TERRE TANDOORI AVEC SALADE DE CONCOMBRES



★★★★★ (79)

1H 5 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 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

Pour Servir

- Tranches** de citrons vert
- coriandre fraîche
- Chutney
- Papadam

Salade concombres

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.
- 4** Pour la salade de concombres, couper le concombre en deux, éventuellement épiné et tranché finement. Mélanger le miel, la moutarde, le vinaigre, l'huile, saler et poivrer. Ajouter le concombre et la menthe poivrée.

ASTUCE

- Si le temps est vraiment compté, il est possible d'utiliser un mélange d'épices tandoori prêt à l'emploi.
- Le beurre peut être remplacé par l'huile de colza pour les versions sans lactose et végétaliennes.
- Servir avec du Papadam.

1 concombre

1 cc miel

½ cc de moutarde à gros grains

2 cs de vinaigre de vin blanc

3 cs d'huile de colza

**quelques
feuilles** de menthe poivrée

sel et poivre