



Pommes de terre au cumin

Une recette de Lucullent ! Testé (et mangé) pour vous...

Pommes de terre au cumin

Quantité : pour 4 personnes - Durée totale : 45 minutes

Ingrédients

- 1,250 Kg de pommes de terre d'une variété qui tient à la cuisson (Charlotte, par exemple)
 - 2 oignons
 - 2 gousses d'ail
 - 1 cuillère à café de graines de cumin
 - 1 cuillère à soupe de cumin moulu
 - 1 cuillère à café de curcuma
 - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - 3 yaourts entiers
 - 1/2 cuillère à café de purée de piment
 - sel et poivre
-

Préparation

1. Éplucher et couper les pommes de terre en quartier.
2. Les faire cuire à l'eau pendant environ 20 minutes. Elle doivent être à peine cuites.
3. Éplucher et hacher les oignons et l'ail.
4. Faire chauffer l'huile dans une sauteuse.
5. Y faire revenir l'oignon et les graines de cumin pendant quelques minutes.
6. Ajouter l'ail, le curcuma, la purée de piment et le cumin en poudre.
Incorporer progressivement et en tournant 3 dl d'eau, puis les yaourts.
Laisser réduire pendant 5 minutes.
7. Ajouter les pommes de terre et laisser cuire à feu très doux pendant un quart d'heure, en mélangeant de temps en temps.
8. Servir aussitôt.

Publié par Lucullent le 22 mars 2011. Dernière modification le 17 septembre 2012.