POMMES DE TERRE NOUVELLES À LA CORIANDRE

INGRÉDIENTS

- 500g de pommes de terre nouvelles
- 1 branche de Thym
- 1 feuille de Laurier
- 1 c-à-s d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 c-à-s rase de coriandre en poudre
- 2 pincées de piment de Cayenne
- Poivre
- Sel

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 30MN
TEMPS TOTAL : 45MN

PRÉPARATION

Laver les pommes de terre et les couper en quartiers sans les éplucher. Les essuyer dans un torchon.

Garder les gousses d'ail non épluchées.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse, y faire revenir rapidement les pommes de terre avec l'ail et les épices, saler et poivrer à convenance.

Mettre le tout au four à 180 degrés, recouvert d'un papier d'aluminium, pendant 1/2 heure.

Servir chaud.

Le plus simple est d'utiliser une sauteuse qui aille sur le feu et au four, ou sinon il faudra transvaser la préparation. Les amateurs d'ail pourront déguster les gousses cuites à point. Ce plat relevé se marie bien avec les grillades