



1. Préchauffez votre four à 210°C.
2. Nettoyez les pommes de terre (gardez la peau), séchez-les et coupez-les en deux dans la longueur (ou dans la largeur selon leur taille).
3. Mettez-les dans un saladier avec le cumin, les graines de coriandre que vous aurez grossièrement pilées, le sel et l'huile d'olive. Enrobez bien les pommes de terre avec ce mélange.
4. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, étalez les pommes de terre sur une seule couche.
5. Enfournez pour +/- 30 mn en mélangeant à mi-cuisson. Selon votre four et la taille de vos pommes de terre, cela pourra prendre 15 mn de plus. Vérifiez la cuisson en plantant une lame de couteau au cœur d'une pomme de terre : elle doit s'enfoncer facilement.
6. Dressez sur un plat de service et servez aussitôt.



Mangez les pommes de terre avec la peau pour conserver les vitamines et les minéraux, c'est pourquoi il est préférable de les prendre bios. Choisissez-les de même grosseur pour une cuisson uniforme.

Stockez les pommes de terre à l'abri de la lumière et au sec. La température idéale se situe entre 6° et 8°C. Ne les stockez pas dans le réfrigérateur, leur amidon se transformerait en sucre.

Une astuce pour qu'elle se conserve bien : mettez une pomme au milieu de vos pommes de terre : l'éthylène qu'elle dégage évitera que vos pommes de terre ne germent trop vite.

Super facile
10 mn de préparation
30 mn de cuisson
Bon marché
Sans gluten
Veggie
Vegan

Ingrédients pour 4 pers. :

- 1 kg de pommes de terre rattes ou grenailles (choisissez les plus petites et prenez-les bios de préférence)
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1/2 c. à café de cumin en poudre
- 1/2 c. à café de graines de coriandre
- Sel

Variantes :

Vous pouvez rajouter 1 gousse d'ail finement hachée en début de cuisson et un peu de persil ciselé une fois vos pommes de terre cuites.

Si vous n'aimez pas la coriandre et/ou le cumin, ne mettez pas d'épices et remplacez-les par du thym ou du romarin.

Vous pouvez poêler des champignons émincés et les mélanger à vos pommes de terre une fois celles-ci cuites.

