



1. À l'aide d'un mortier, pilez les filaments de safran avec 2 pincées généreuses de fleur de sel jusqu'à l'obtention d'une poudre fine.
2. Faites bouillir l'eau, versez-la sur le mélange sel/safran et laissez infuser quelques minutes.
3. Épluchez les pommes de terre. Coupez-les en gros morceaux, plus ou moins de la même taille. Rincez-les à l'eau froide (pour enlever l'amidon) puis égouttez-les.
4. Faites-les cuire dans une grande casserole d'eau bouillante salée pendant 10 mn.
5. Préchauffez votre four à 170°C.
6. Égouttez les pommes de terre et laissez-les reposer 10 mn dans la passoire pour que l'humidité s'évapore, en les secouant à plusieurs reprises. Mettez-les dans un saladier.
7. Dans un bol, mélangez le safran infusé avec l'huile d'olive et versez sur les pommes de terre. Mélangez longuement pour bien les enrober. Déposez les pommes de terre sur une plaque couverte de papier cuisson et enfournez pour 30 mn.
8. Sortez la plaque, remuez les pommes de terre et remettez-les à cuire pour +/- 45 mn (selon votre four) jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées (vérifiez avec la pointe d'un couteau qu'elles sont bien tendres).
9. Mettez deux couches de papier absorbant au fond du plat sur lequel vous allez servir les pommes de terre (pour enlever l'excès d'huile). Versez les pommes de terre sur le plat, secouez-le légèrement, attendez 2/3 minutes, enlevez les feuilles de papier absorbant et servez aussitôt !



Le safran est une épice qui est très coûteuse, c'est même la plus chère, apprenez à bien la doser, il en faut très peu. Pour avoir toujours du safran en stock : laissez infuser une quarantaine de filaments dans un bol avec 250 ml d'eau et mettez-le 24h00 au réfrigérateur. Versez ensuite cette eau infusée dans un bac à glaçons (remplissez-le à mi-hauteur) et placez-le au congélateur. Utilisez ces glaçons pour la cuisson de vos céréales ou autres. Et pour apprendre à reconnaître le vrai safran du faux, consultez ma page « [Bien choisir et conserver ses produits](#) » au paragraphe « Épices » tout en bas.

Super facile
30 mn de préparation
1h25 de cuisson
Assez cher
Sans gluten
Veggie
Vegan

Ingrédients pour 6 pers. :

Vous aurez besoin d'un mortier

- Une vingtaine de filaments de safran (de catégorie 1 et de préférence iranien, vous en trouverez par exemple chez [Terre Exotique](#))
- 2 à 3 c. à soupe d'eau
- 1,5 kg de pommes de terre à chair ferme (charlotte ou autre)
- 5 c. à soupe d'huile d'olive
- Fleur de sel
- Sel fin

Variantes :

Si vous n'aimez pas, ou si vous n'avez pas de safran, donnez simplement quelques tours de moulin à poivre une fois les pommes de terre rôties, mais ce sera moins intéressant...

Pour d'autres recettes de pommes de terre, regardez en bas de page.

