

safran oct8bre occitan

<http://www.oct8bre.fr>

recette et photographie de <http://laliessse.canalblog.com>

Pommes de terre aux 2 épices: Curry & Safran

Ingrédients

- environ 600g de pommes de terre Roseval pelées et coupées en dés
- 2 gousses d'ail en chemise (= avec sa "peau")
- 1 échalote épluchée coupée en 4
- 1 branche de céleri avec la tige coupée en tronçons et les feuilles ciselées
- 1 cuillère à soupe avec un mélange curry & safran en poudre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- quelques graines de sésame

www.oct8bre.fr

Méthode

Préchauffer le four à 210°C

Pendant ce temps, dans un récipient, mettre les pommes de terre, l'huile d'olive et les épices. Bien incorporer le tout sur toutes les surfaces des dés de pommes de terre.

Ajouter les tronçons de céleri, l'ail et l'échalote. remuer à nouveau.

Etaler le mélange sur une plaque chemisée de papier aluminium

Enfourner à 210°C pendant 45 minutes en les retournant de temps à autre.

Au sortir, verser dans un plat et ajouter les feuilles de céleri ciselées ainsi que les graines de sésame.

<http://www.oct8bre.fr/recettes+fr.html>