# Pommes de terre au cumin

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

Une recette des pommes de terres aux saveurs épicées, parfaites pour accompagner des grillades.

Quantité: 4 personnes - Difficulté: Facile - Cuisson: 45 min - Durée: 1 h

## Ingrédients

- 1,250 Kg de pommes de terre
- 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 au lait entier
- 1/2 cuillère à café de sambal oelek
- sel
- poivre

## Recette liée

- Sambal Oelek

## 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.

## Remarques ou suggestions

- Choisir une variété de pommes de terre qui tient à la cuisson (Charlotte, par exemple).
- Utiliser des yaourts à la grecque, le cas échéant.

## Ingrédients originaux

- Sambal oelek
- Curcuma