

Batata M'Charmla

 cuisinedegut.net

INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes

500/600 gr de pommes de terre grenaille

4 gousses d'ail

~~1 piment oiseau~~ ou ~~2~~ (pour moi 6 rondelles de piment séché DUCROS)

1 cuillère à café de graines de coriandre

1 cuillère à café de carvi

Quelques feuilles Coriandre fraîche

Olives vertes ou noires ou les deux

~~2 oeufs durs~~ (pas mis)

Un filet de vinaigre

Huile d'olive

Fleur de sel

PRÉPARATION

1. Laver les pommes de terre et les faire cuire à l'eau.
2. Les laisser refroidir puis les peler (couper les plus grosses en morceaux)
3. Eplucher les gousses d'ail et les ciseler
4. Mélanger et piler, si c'est possible, les graines de coriandre et les graines de carvi
5. Verser un filet d'huile d'olive dans une cocotte
6. Ajouter la coriandre et le carvi, l'ail et le piment et le sel.
7. Faire revenir à feu moyen,
8. Mélanger et lorsque les effluves parfument bien la cuisine, ajouter les pommes de terre.
9. Ajouter un filet de vinaigre et saler
10. Laisser cuire les pommes de terre à feu doux pour qu'elles s'imprègnent bien de tous les parfums
11. En fin de cuisson, parsemer les Batata de morceaux de feuilles de coriandre et des olives.
12. Déguster seules avec des oeufs durs, ou comme je l'ai fait avec une viande ou un poisson

CONSEILS ET ASTUCES

1- ATTENTION de ne pas trop faire cuire les pommes de terre à l'eau. De la même façon, utilisez une cocotte qui n'attache pas du tout et prenez des précautions pour les mélanger, il ne faut pas que ce soit de la bouillie de pommes de terre !

2- Attention à ne pas faire griller l'ail qui deviendrait amer à ce moment là !

3- Adaptez la quantité du piment selon vos goûts. Je vous conseille de ne pas faire l'impasse de la coriandre fraîche !