

## Pistoletos aux épices

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

800 g de pommes de terre à chair ferme type charlotte

1/2 c à c de curcuma

1/20 c à c de romarin séché

1/2 c à c de paprika fumé

1 c à s de graines de coriandre

1 belle pincée de graines de cumin

1 pincée de grains de poivre noir

1 c à c de fleur de sel

20 cl d'huile de tournesol

Écraser les épices dans un petit bol ou un mortier. Éplucher les pommes de terre et les couper en grosses frites épaisses. Les mettre dans une casserole d'eau froide et porter à ébullition. Au premier bouillon égoutter les pommes de terre, les sécher et les frotter avec le mélange d'épices.

Faire chauffer l'huile de tournesol dans un wok, quand elle est chaude mettre les pommes de terre. Laisser cuire à feu moyen en les faisant sauter régulièrement. Les égoutter et parsemer de fleur de sel.

Les pistoletos sont cuits quand ils sont tendres à l'intérieur et croustillants à l'extérieur. Il ne faut pas trop faire chauffer l'huile pour que les épices ne brûlent pas.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>