

POMMES DE TERRE À L'INDIENNE

Ingrédients (par personne) :

- 1 pomme de terre à chair ferme
- 1 cuiller à café de curcuma
- ½ cuiller à café d'assa foetida
- ¼ cuiller de piment de Cayenne en poudre
- 3 à 4 brins d'aneth
- 1 noisette de beurre ghee

Recette :

1. Epluchez et découpez les pommes de terre en morceaux. Hachez l'aneth.
2. Faites cuire les morceaux de pommes de terre à la vapeur pendant 15 minutes.
3. Dans une casserole, faites fondre une noisette de beurre ghee. Ajoutez 1 cuiller à café de curcuma, ½ cuiller à café d'assa foetida et ¼ cuiller de piment de Cayenne en poudre. Puis ajoutez les morceaux de pommes de terre.
4. Faites cuire pendant à feu doux pendant 5 minutes tout en mélangeant bien. Dès que c'est prêt, ajoutez l'aneth et mélangez une dernière fois avant de servir.