



## **Bombay Potatoes, une spécialité de Bombay**

### **Ingrédients pour 4 personnes**

- 8 ou 10 pdt de taille moyenne (à chair ferme)
- sel
- 1 càc de curcuma
- 2 – 4 cuillères d'huile
- 1 gros oignon
- 1 càc de graines de cumin
- 2 càc de graines de moutardes
- 2 càc de garam-masala
- Coriandre fraîchement ciselée

### **Préparation**

1. Placer les pdt (préalablement épluchées et coupées) dans une grande casserole, remplir d'eau, ajouter une cuillère de curcuma et de sel, couvrir et porter à ébullition ;
2. Une fois la cuisson terminée, passer les pommes de terre à l'eau froide ;
3. Dans une poêle, faire chauffer l'huile. Une fois chaude, ajouter les graines de moutardes, les graines de cumin, le garam-masala pour que l'huile prenne le goût des épices ;
4. Ajouter les oignons coupés en brunoise (petits cubes de 0.2 cm), une fois ceux-ci transparent, ajouter les pommes de terre ;

5. Faites revenir à feu moyen-vif pour qu'elles soient croustillantes à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur ;
6. Ajouter la coriandre 1 minute avant de les retirer du feu ;
7. Servir tiède, accompagné de votre curry.

***Bon appétit***