

# Patates croustillantes et sauces festives

# CARIBOU

Recette de Julie Aubé - Photo de Rachel Ouellette  
Magazine Caribou - cariboumag.com

 4 portions

## INGRÉDIENTS

16 pommes de terre type grelot ou ratte

Huile de tournesol

### Mix d'épices

½ c. à thé (2,5 ml) de poivre des dunes

moulu

½ c. à thé (2,5 ml) de sumac

¼ c. à thé (1 ml) d'ail en poudre

½ c. à thé (2,5 ml) de sel

¼ c. à thé (1 ml) de sucre d'érable

1/8 c. à thé (0,5 ml) de piment Gorria moulu

### Pour servir

Une ou des sauces au choix (voir note)



## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 230°C (450°F).
2. Cuire les pommes de terre dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient tendres, environ 20 minutes (ajuster selon la dimension de vos pommes de terre). Égoutter.
3. Chemiser une tôle de papier parchemin et déposer les pommes de terre à quelques centimètres les unes des autres. Les écraser avec le fond d'un verre jusqu'à ce qu'elles aient environ 1 cm d'épaisseur.
4. Badigeonner les pommes de terre écrasées d'huile des deux côtés et saupoudrer uniformément d'assaisonnement (il vous en restera un peu).
5. Cuire au four 20 minutes pour les rendre croustillantes. (Elles sont déjà cuites, cette étape ne sert qu'à les rendre dorées et croustillantes! – voir variantes).
6. Servir avec la ou les sauces de votre choix, voir note.

### NOTE

Ces pommes de terre croustillantes sont exquises avec différents styles de sauces. Au brunch, essayez-les avec un beurre de pommes ou de poires. À l'apéro, optez pour une trempette plus salée (comme [celle à la courge](#)) ou une [mayo aromatisée](#).

### ASTUCE

Si vous avez une friteuse, il est possible de l'utiliser en remplacement de la cuisson au four. Une autre façon de rendre les pommes de terre croustillantes est de les dorer dans un fond d'huile à la poêle et les retourner à mi-cuisson.

### VARIANTE

Il est tout à fait possible de varier les composantes du mélange d'épices selon les saveurs locales et/ou boréales que vous avez sous la main!