 **Salade marocaine épicée**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 750 g de pommes de terre  
- 6 càs d'huile d'olive  
- 1 oignon moyen  
- 3 càc de paprika  
- 1 càc de cumin  
- 1 pincée de pistils de safran  
- le jus d'½ citron  
- 8 brins de coriandre  
- 8 brins de persil plat**

Peler et émincer finement l'oignon.Ciseler le persil et la coriandre en gardant quelques feuilles entières pour la finition.  
Peler les pommes de terre et les couper en gros dés.Mettre l'huile à chauffer dans une petite sauteuse, déposer les dés d'oignon et le safran écrasé entre les doigts.  
Laisser rissoler jusqu'à ce que l'oignon devienne translucide.  
Ajouter les pommes de terre, le cumin et le paprika ainsi que le jus de citron.   
Saler et remuer pour les enrober de gras.  
Couvrir d'eau (20 cl pour moi) et amener à ébullition.Couvrir et laisser cuire à température moyenne pendant une trentaine de minutes en surveillant : Les pommes de terre sont alors fondantes et le liquide s'est transformé en sauce épaisse qui nappe les légumes.  
Saupoudrer avec les herbes ciselées et rectifier l'assaisonnement.  
Décorer avec quelques feuilles avant de servir.  
J'ai présenté mon plat à température ambiante et agrémenté de quartier de petites tomates bien fermes.