 **Pommes primeurs épicées**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/06/Pommes-primeurs-%C3%A9pic%C3%A9es-DSCN8639.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 1 kg de pommes de terre primeurs**  
**- 2 échalotes**  
**- 2 càs d'huile d'olive**  
**- 1 càc de curcuma en poudre**  
**- ¼ de càc de gingembre en poudre**  
**- ¼ de càc de cumin en poudre**  
**- 1 grosse pincée de piment d'Espelette**  
**- sel (**[**aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)**)**  
**- 1 bouquet de persil frais**  
 **1 plat à four**  
**Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**

Laver les pommes de terre sous un filet d'eau en les frottant soigneusement.  
Les déposer dans une casserole et les couvrir d'eau et d'une cuillerée de gros sel.  
Porter à ébullition puis baisser la température et laisser frémir pendant 10 minutes.  
Égoutter les pommes de terre et les laisser tiédir.  
Suivant la taille des pommes de terre, les laisser entières ou les couper en quatre ou en six.  
Éplucher et émincer finement les échalotes.  
Les laisser [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) dans l'huile chaude jusqu'à ce qu'elles deviennent fondantes.  
Ajouter les épices ainsi qu'une bonne pincée de sel ([**aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) pour moi).  
Laisser encore chauffer pendant une minute sans cesser de remuer.  
Ajouter les pommes de terre et remuer délicatement pour les enduire du mélange aux épices.  
Étaler les pommes de terre dans le plat à four.  
Enfourner pour 20 à 30 minutes en vérifiant la cuisson avec la pointe d'un couteau qui doit s'enfoncer facilement.  
Hacher le persil grossièrement et le mélanger aux pommes de terre chaudes.  
À déguster chaud en garniture d'une viande ou d'un poisson grillé, mais aussi froid en guise d'entrée, à la place d'une salade de pommes de terre.