

Voici une recette respectueuse de l'environnement de la série
«**Recettes pour le climat**» de Greenpeace Suisse et de tibits.



POMMES DE TERRE GRILLÉES AU SÉSAME

INGRÉDIENTS

1.5 kg de pommes de terre
1 c.à.s. de graines de sésame
grillées
1 c.à.c. de curcuma
3 c.à.s. d'huile de colza
½ c.à.c. de paprika
1 gousse d'ail, hachée finement
1 c.à.c. de sel
1 pincée de poivre de Cayenne

PRÉPARATION

Laver puis couper en deux les pommes de terre.

Mettre les graines de sésame, curcuma, huile de colza, paprika, ail, sel et poivre de Cayenne dans un saladier puis bien mélanger le tout.

Ajouter les pommes de terre et bien mélanger à nouveau. Diviser les pommes de terre en trois portions égales, puis les envelopper de papier d'aluminium. Griller pendant 20 à 30 minutes sur le gril, en tournant les paquets de temps en temps.

Au lieu de cuire les pommes de terre sur le gril, elles peuvent également être cuites au four préchauffé à 200° pendant 20 à 30 minutes sans papier d'aluminium.