

# batata mchermla, pommes de terre a la chermoula



0 de 0 vote

 Type de plat      entree, plat

  
Temps de préparation  
20 minutes

  
Temps de cuisson  
20 minutes

  
Temps total  
40 minutes

 Portions      4  
 Auteur      amour de cuisine

## Ingrédients

- 500 g de pommes de terre
- un peu de coriandre
- un peu de persil plat.
- 1 [gousse d'ail](#)
- 2 c. à café de paprika
- 2 c. à café de cumin
- 2 c. à soupe de jus de citron
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

## Instructions

1. Pelez les pommes de terre, lavez-les puis séchez-les.
2. Coupez-les en dés de 2 cm.
3. salez et poivrez, et passez les a la vapeur.
4. preparez maintenant la chermoula, ecrasez l'ail, et faites revenir dans une poele avec un peu d'huile, surveillez pour ne pas que ca brule.
5. ajoutez le persil et la coriandre hachees, puis les epices, tout en remuanat avec une cuillere en bois.
6. incorporez les cubes de pommes de terre cuites, faites revenir un peu
7. Et voila c'est prêt, ajustez le sel et servez agrémenté de quelques brins de coriandre et/ou de persil plat et poivrez.