



Potatoes

Simplex et efficaces

Difficulté : 

Temps de préparation :
10 minutes

Temps de cuisson :
30 minutes

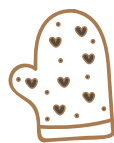
Ingrédients
(pour 2 Personnes)

-4/5 grosses pommes de terre (doublez si elles sont petites)

- 1/2 cuillères à soupe d'huile (d'olive de préférence)

- 1 cuillère à soupe de curry/paprika/..

-1/2 cuillères à soupe d'herbes de Provence



Préparation des potatoes

Commencez par pré-chauffer votre four à 200°C

Épluchez-les (ou pas !) et coupez-les en 4.
(Si vous décidez de ne pas les éplucher, pensez à les laver!)

Mettez-les dans une boîte, puis ajoutez l'huile, les herbes, les épices, sel & poivre

Refermez la boîte et agitez, afin que toutes les pommes de terre s'imprègnent de tous les ingrédients.

Posez une feuille de papier sulfurisé ou papier cuisson sur lèche-frite, Y déposer vos potatoes

Enfournez pour environ 30 min (jusqu'à ce qu'elles soient dorées)

