

# Potatoes maison



*Une façon différente de cuisiner les pommes de terre ou pour changer des frites... plus il y a de pomme de terre, moins il y a d'huile*

**1** Bien nettoyer les pommes de terre et leur laisser la peau.  
Les couper en 6 ou 8 (demi-lunes)  
Les disposer dans un sac congélation avec une cuillère d'huile d'olive, un peu de sel et au choix du paprika, des herbes de Provence...

**2** Refermer le sachet et bien malaxer le tout de façon à ce que les pommes de terre soient bien imprégnées des autres ingrédients.

Etaler les pommes de terre sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson.

**3** Enfourner à 180°C (TH.6) pendant 45 minutes, en retournant à mi-cuisson les pommes de terre une à une.



## Ingrédients

- Des pommes de terre
- 1 c. à soupe d'huile
- 1 sachet congélation
- Du sel
- Des épices (paprika), des herbes au choix (Herbes de Provence)