



## Potatoes maison



4 pers



10 mn



### Les ingrédients

- 10 pommes de terre de taille moyenne
- 50 g d'huile d'olive
- 30 g de farine
- 1 c. à c. de paprika
- 1 c. à c. de thym
- 1 c. à c. d'origan
- 1 gousse d'ail
- Sel, poivre

### La recette

#### Etape 1

Préchauffer votre four à 200°C.

#### Etape 2

Laver les pommes de terre puis les couper-les en quartiers, en conservant la peau.

Ajouter l'huile, la farine, l'ail pelé et coupé en 2, le sel, le poivre et les épices dans le bol. Mixer jusqu'à obtenir une consistance homogène

#### Etape 3

Racler les bords avec une spatule. Remplacer la lame par la pale de mélange et ajoutez les pommes de terre dans le bol. Mixer.

#### Etape 4

Disposer les quartiers de pommes de terre sur une plaque recouverte d'un papier cuisson et enfourner durant 30 minutes.  
Servir aussitôt.

