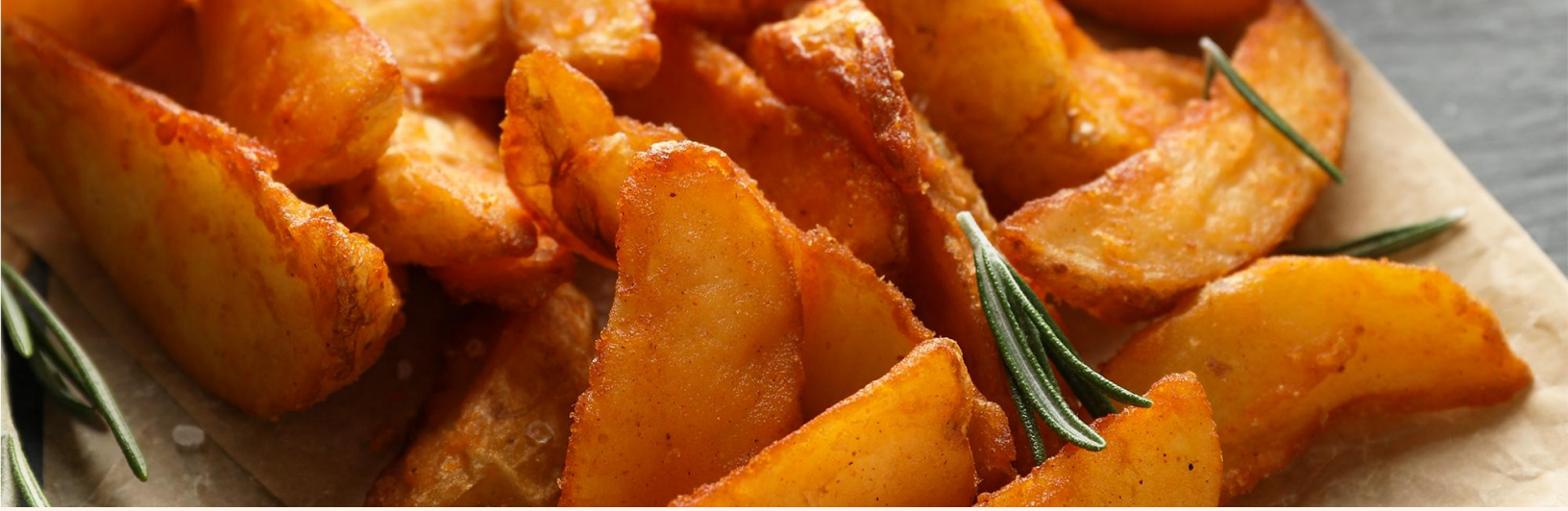


Potatoes maison

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.