



POTATOES

Ingrédients pour 2 personnes :

600 g de pommes de terre
1 cs d'huile d'olive
½ cc de fleur de sel
Arôme Plein Sud de Knorr

Préparation

Préchauffez le four à 200°C.

Commencez par peler les pommes de terre puis les verser dans un saladier rempli d'eau.

Les couper ensuite en quartiers, ne pas les essuyer et les mettre dans une boîte hermétique avec couvercle, ajoutez l'huile d'olive, le sel, les épices. Fermez le couvercle, secouez dans tous les sens.

Déposez une feuille de papier sulfurisé sur une plaque, puis y verser les pommes de terre en une seule couche.

Enfournez pour 35 à 40 minutes, vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.

Vous pouvez accompagner ces potatoes d'une crème ciboulette chaude préparée à base de yaourt nature, ciboulette, 1 jaune d'œuf et 2 cc fleur de féculé.

Bon appétit !