

POTATOES AU FOUR



Pour mon Coup de Cœur du dimanche, une recette de la ronde des goûts

Ingrédients :

- 8 à 10 pommes de terre
- de taille moyenne
- 50 g d'huile
- 30 g de farine
- sel et poivre
- épices au choix :
- paprika, persil, thym, origan, secret d'arômes
- 1 belle gousse d'ail écrasée

Préparation :

- laver les pommes de terre puis les couper en quartier
- Préchauffer le four à 200°
- mettre dans le bol, l'huile, la farine, l'ail, le sel, le poivre et les épices, mixer 20 secondes à vitesse 7 jusqu'à obtenir une consistance homogène
- racler les bords avec une spatule et mixer de nouveau 10 secondes à vitesse 5
- mettre la moitié de mes pommes de terre dans une boîte hermétique, ajouter la moitié de la préparation, mettre le couvercle et secouer le tout énergiquement
- disposer les pommes de terre sur une plaque recouverte d'une feuille en silicone, recommencer avec l'autre moitié
- Enfourner à 200° pour 30 minutes environ en retournant à mi-cuisson.
- Mettre la plaque en bas du four, car sinon, les extrémités des pommes de terre noircissent alors que le cœur n'est pas suffisamment cuit

THERMOMINOUX 2012

<http://thermominoux.over-blog.com>