



Potatoes

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4/5 pers

Pour 5 pers / 6 points par personne (portion de 160 grs)

- 800 gr de pomme de terre à frites
- 1 cs de farine
- 1 cc de paprika
- 1 cc d'origan
- 2 cs d'huile neutre
- Sel

Préchauffer votre four à 210°.

Eplucher les pommes de terre. Les laver et les couper en quartiers. Les mettre dans une grosse boîte plastique avec couvercle ou à défaut dans un sac congélation à zip.

Rajouter tous les ingrédients et mélanger bien le tout en secouant afin que tous les quartiers de pomme de terre soient enrobés d'huile et d'épices.

Prendre une plaque allant au four et y disposer une feuille de cuisson. (papier sulfurisé).

Etaler les potatoes en une couche. Et faire cuire au four 25 à 30 minutes.