

# POMMES DE TERRE SAUTEES AU CAKE FACTORY



## Ingrédients :

- 700 g d pommes de terre
- 2 c à s d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail émincée
- thym
- 2 pincées de piment d'espelette
- sel

## Préparation :

- éplucher les pommes de terre puis les couper en quartiers
- les laver et les égoutter
- puis les déposer dans le moule du cake factory
- ajouter l'huile d'olive, l'ail, le thym, le sel et le piment
- puis mélanger
- placer le plat dans le cake factory
- cuire 45 minutes à 200°C en P6
- mélanger les pommes de terre à mi-cuisson

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.*

THERMOMINOX 2022

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