

PATATES NEW LOOK EN VERSION SOUFFLEE



Ingrédients :

- Pommes de terre
- feuilles de laurier
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Coupez les pommes de terre bien nettoyées en deux, incisez et glissez 1 feuille de laurier dans les fentes. Salez, poivrez puis enfourner à 210°C pendant 45 minutes.

Dès la sortie du four, arrosez d'huile d'olive et servez aussitôt.

Recette du blog : A TABLE

www.latabledecarine.canalblog.com