



Les potatoes maison !



Ingredients :

- 1kg de pommes de terre à chair ferme
- 2 gousses d'ail pressées
- 1 cuillère à café de farine
- 1 de sucre en poudre
- 1 de paprika doux
- 1 de curcuma
- 1 de thym
- une demi de sel
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive

Pour 4 personnes

15 min de préparation

45 min de cuisson

- Préchauffez le four à 200° (thermostat 6)
- Lavez les pommes de terre puis coupez les en 6 morceaux, sans ôter leurs peaux
Essuyez-les et répartissez les dans un grand plat à four.
- Versez l'huile dans un bol et ajoutez-y l'ail, la farine le thym, le sucre, le sel et les épices. Mélangez le tout et versez le tout sur les pommes de terre. Assurez-vous que les pommes de terre soient bien imprégnées du mélange.
- Disposez le plat dans le four et faites cuire 45 minutes en les mélangeant 3 ou quatre fois.

C'est prêt ! Bon appétit !