

## **Potatos maison aux épices**

### Ingrédient

6 pommes de terre nouvelles.

2 càS paprika,

1 càS de persil haché,

2 càc d'ail en poudre, ou congelé

1 càS d'origan,

Quelques brins émiétés de thym frais ou séché

2 càS d'huile d'olive,

Sel et poivre, piment d'espelette

### Préparation

Laver les pommes de terre et couper les en quartiers.

Cuire les pommes de terre dans de l'eau salée pendant 10 minutes.

Les égoutter et séché dans un torchon de cuisine propre.

Préchauffer le four a 180°.

Dans un saladier mélanger tous les épices.

Mettre les pommes de terres sec dans le saladier arrosé de l'huile d'olive et bien mélanger pour enrober les pommes de terre des épices.

Rectifier la quantité d'épices au besoin.

Réserver un moment.

Etalez une feuille de papier cuisson sur un plat allant au four.

Disposer les pommes de terre régulièrement sur le plat.

Enfourner pendant 20-25 minutes selon le four.