

Potatoes Maison



Ingrédients :

- Une dizaine de pommes de terre de taille moyenne environ
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de persil haché
- 1 cuillère à café d'épices "5 parfums"
- 1 cuillère à café de thym

Préparation :

Préchauffez votre four à 210°C.

Pelez et lavez vos pommes de terre. Coupez les 4, puis en 4 et encore en 2 pour former des potatoes.

Placez-les dans un Tupperware. Ajoutez herbes, épices et la cuillère à soupe d'huile d'olive. Refermer le couvercle et secouez bien afin que chaque potatoes prenne les saveurs (ajouter des épices si vous aimez très épicé).

Placez-les dans un plat allant au four. Faites-les cuire 30 à 40 minutes en remuant de temps en temps. Une fois cuite, servez immédiatement !