

Potatoes maison

Pour 2 personnes :

- 4/5 pommes de terre
- 2 c.s. d'huile d'olive
- 1 c.s. de farine
- paprika
- ail séché
- persil hâché
- sel, poivre



1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Lavez les pommes de terre ou épluchez-les (*je préfère les éplucher, j'aime pas la peau*). Coupez-les en quartiers.
3. Dans un saladier, mélangez les autres ingrédients. Ajoutez les pommes de terre en quartiers et mélangez bien pour qu'elles s'imprègnent.
4. Disposez les pommes de terre en une seule couche sur une plaque avec du papier sulfurisé.
5. Enfournez à 200°C, pendant 30min en retournant à mi-cuisson.