Potatoes

écrit par Pariseyn | 15 septembre 2017

Pour changer des traditionnelles frites, voici une version savoureuse de pommes de terre au four, donc moins grasses. La touche finale de l'assaisonnement dépendra de chacun : tout paprika ou mixte paprika / herbes de Provence comme ici, avec piment d'Espelette, de Cayenne ou sans piment du tout, avec ail en poudre ou sans, bref à chacun d'ajuster l'assaisonnement selon ses gouts.

Ingrédients, pour 4 personnes :

1 kg de pommes de terre

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe d'herbes de Provence

1 cuillère à soupe de paprika

1 cuillère à soupe de farine de blé

1 cuillère à soupe de chapelure

gros sel

Préchauffer le four à 200°C.

Laver soigneusement les pommes de terre. Les couper en 4 dans la longueur.

Transférer dans un saladier. Ajouter l'huile d'olive, les herbes de Provence et le paprika et mélanger.

Saupoudrer de farine, de chapelure et mélanger pour enrober les pommes de terre. La chapelure apporte un petit coté croustillant.

Répartir les potatoes sur une plaque à four recouverte de papier cuisson huilé à l’aide d’un pinceau.

Enfourner pour environ 30 minutes.

Servir ces potatoes bien chaudes, saupoudrées de fleur de sel, avec la sauce de votre choix.