



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Potatoes aux aromates .



Ingrédients :

- 1 c.à.s de farine
- 1 c.à.s de paprika
- 1 c.à.s d'herbes de Provence
- 1 c.à.s d'huile d'olive
- 3 grosses pommes de terre

- Laver les pommes de terre et les couper en 4, sans les éplucher
- Mettre dans un saladier. Ajouter l'huile, les herbes de Provence et le paprika puis mélanger
- Saupoudrer de farine et bien mélanger pour enrober les pommes de terre
- Répartir les potatoes sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé
- Enfourner pour environ 30 minutes à four préchauffé, à 200°C th.6-7
- Servir ces potatoes bien chaudes, accompagnées de sauce blanche aux herbes, au coulis de tomate ...

