

Potatoes au four



www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation** : 10 minutes
- ✓ **Cuisson** : environ 40 minutes

✓ **Ingrédients**

pour 2 personnes :

- 8 petites pommes de terre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de curry
- 1 cuillère à café d'origan
- 2 pincées de fleur de sel
- 2 cuillères à café de farine

✓ **Préparation :**



Préchauffez le four à 180°C.

Lavez les pommes de terre. Coupez-les en 4 quartiers sans les éplucher.

Dans un saladier, mélangez l'huile d'olive avec le curry, l'origan et la fleur de sel. Ajoutez les quartiers de pommes de terre et mélangez pour bien les enrober d'huile. Saupoudrez de farine et mélangez de nouveau.

Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé. Répartissez les quartiers de pommes de terre sur la plaque en veillant à ce qu'ils ne se touchent pas.

Enfournez pour 30 à 40 minutes. Prolongez la cuisson de 4 minutes en allumant le grill du four (surveillez bien).

www.audalacuisine.com