



Potatoes au four

Ingrédients pour 1 personne:

- 200 gr de pommes de terre fermes à la cuisson
- sel
- thym
- paprika



1. Couper les pommes de terre en quartiers, les mettre dans un grand récipient, ajouter les épices, bien mélanger.
2. Bien répartir les pommes de terre sur une plaque de four chemisée de papier sulfurisé en leur laissant un peu d'espace.

Cuisson: 35-40min à 200°

Servir avec une sauce au séré, du fromage, ou une viande.
Accompagner avec une salade.

Conseil Fourchette Verte: pensez à acheter du papier cuisson réutilisable disponible dans les grandes surfaces.