



Le Miam d'Emilie



Légumes & accompagnements > Potatoes !



Pour 6 personnes

Potatoes !

Temps de préparation : 5minutes.
Temps de cuisson : 40minutes.

Mode de cuisson :

- 1 kg pommes de terre
- sel
- basilic
- herbes de provence
- paprika (min 1CàS A varier selon les goûts ou avec d'autres épices)

- sel
- basilic
- herbes de provence
- paprika (min 1CàS)
- 3 CàS huile olive
- poivre
- 1 CàS épices Kr
- 1 CàS épices Kr

J'aime beaucoup les potatoes des fasts food, les pommes de terre sont croustillantes à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur. Et je ne sais pas pourquoi, j'ai toujours pensé qu'il devait y avoir un truc spécial pour les rendre croustillantes comme ça et qu'en aucun cas c'était faisable à la maison. Mais depuis quelque temps, je vois des recettes de potatoes maison circuler sur les blogs de cuisine, alors j'ai décidé de suivre une des recettes que j'ai trouvé. Résultat : de délicieuses pommes de terres bien dorées et croustillantes sur extérieur, et moelleuses à intérieur. Rien de bien compliqué à vrai dire et en plus, faites au four elles sont bien moins grasses que les frites en friteuse! Une façon toute simple de préparer des pommes de terre ou comment faire de la concurrence aux célèbres "Potatoes"!

Préchauffer le four à 180°C en position convection naturelle.

Laver sans éplucher les pommes de terre, puis essuyer-les bien.

Couper les pommes de terre en quartiers.

Les mettre dans un grand saladier et saupoudrer d'épices : le paprika, le basilic, les herbes de Provence, les aromates de Knorr puis saler et poivrer.
Ajouter l'huile d'olive et mélanger bien l'ensemble jusqu'à ce que toutes les pommes de terre soient bien enduites du mélange.

Recouvrir la plaque de votre four de papier cuisson/ sulfurisé ou prendre un grand plat allant au four.

Déposer-les quartiers de pommes de terre assaisonnés dans le contenant choisit, et les étaler de manière à ce qu'elles ne se touchent pas, ou très peu.

Enfourner 35 à 45 minutes (à adapter selon votre four). Les potatoes sont prêtes lorsque la chair est bien dorée, et l'intérieur parfaitement moelleux.

Avant de servir, saupoudrer d'un peu de fleur de sel.

+++

*Tu peux utiliser l'herbe aromatique de ton choix, selon ton humeur ou ton envie du moment.
De mon côté, je trouve que l'association paprika - basilic/herbes de Provence fonctionne très bien. Il est possible de "corser" le goût en bouche en ajoutant du piment d'espelette.
Tu peux également partir sur une autre alliance : thym- citron par exemple.*