



Pommes de terre rôties aux épices cajuns

Recette pour 4 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 45 min.

Ingrédients

6 grosses pommes de terre
5 à 10 cl d'huile
sel
mélange d'épices cajuns (*ail, paprika, piment de Cayenne, thym, origan, cumin, poivre noir, moutarde, oignon*)

Matériel

une brosse à légumes
une assiette creuse
un couteau à légumes
une plaque à pâtisserie
un four



Réalisation > la préparation

1. Brosser sous l'eau les pommes de terre, sans les peler.
2. Verser l'huile dans une assiette creuse ou un plat à bords hauts.
3. Couper une à une les pommes de terre en grands quartiers, toujours sans les peler, et les humecter d'huile sur leurs faces.
4. Disposer aussitôt les quartiers de pommes de terre sur une plaque à pâtisserie, la peau contre la paroi du fond.
5. Saupoudrer leur chair du mélange d'épices cajuns. Préchauffer le four à 150 °C.

Réalisation > la cuisson

6. Enfourner la plaque pour 45 minutes à 150°C.

Le service

7. Servir sans attendre, bien chaud !

Pure gourmandise

www.PureGourmandise.com
Marina@PureGourmandise.com