



Pommes De Terre Au Four

Ingrédients

4 Pour4

Portions

750 G De Pommes De Terre Nouvelles
10 D'huile D'olive
15 À 20 G **Ducros® Mélange Frites Potatoes**

Procédure

1. Laver les pommes de terre, les couper en deux puis les blanchir pendant 4 minutes dans de l'eau salée. Laisser sécher.
2. Passer au four à 200 degrés pendant 15 à 20 minutes.
3. Mélanger l'huile d'olive au Mélange pour Frites & Potatoes et verser sur les pommes de terre. Mélanger.
4. Repasser les pommes de terre au four à 200 degrés pendant 15 à 20 minutes.
5. Assaisonner si nécessaire.

TYPE DE RECETTE: ACCOMPAGNEMENTS

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 MIN

TEMPS TOTAL: 40 MIN