

# Les potatoes de Justine

## Ingrédients pour 2 personnes :

- 6 pommes de terre à chair ferme (ou plus pour les gourmands)
- 1 càs de paprika
- 1 càc d'ail semoule (facultatif)
- 1 càc de poivre moulu
- 1 cas d'huile d'olive

## Préparation :

Laver les pommes de terre, les placer dans une casserole sans les éplucher, recouvrir d'eau froide, saler et porter à ébullition pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'une pointe de couteau y pénètre sans résistance.

Une fois cuites, égoutter les pommes de terre et les laisser refroidir le temps de pouvoir les manipuler.

Sortir une (ou deux) plaque(s) du four et la(es) recouvrir de papier sulfurisé.

Préchauffer votre four à 200°C.

Trancher vos pommes de terre en forme de potatoes (je vais pas vous faire un dessin), les placer dans un saladier en les séparant bien pour éviter que les faces ne collent les unes aux autres.

Saupoudrer avec les épices et mélanger délicatement pour que toutes les potatoes soient assaisonnées sur toutes les faces puis asperger avec l'huile d'olive et mélanger à nouveau pour que toutes les potatoes soient enrobées.

Disposer les potatoes sur la plaque recouverte de papier sulfurisé et enfourner pendant environ 15 à 20 minutes jusqu'à ce que les potatoes soient dorées et croustillantes.

Déguster chaud.

**Bon appétit !**

