

Pommes de terre au paprika cuites au four



Accompagnement **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 30 mn

Cuisson : 30 mn

Je préfère cuire les pommes de terre au four car leur cuisson est plus homogène et surtout sans matière grasse! Les pommes de terre sont soufflées, ce que vous ne pourriez obtenir à la poêle. Il ne faut pas les couper trop grosses sinon elles ne seraient pas cuites au centre.

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre
- 2 cs de paprika
- 2 cs d'huile

Préparation

- 1 Lavez les pommes de terre et coupez-les en quatre. Vous n'êtes pas obligés de les éplucher.
- 2 Dans un grand saladier, mettez l'huile et le paprika doux. Mélangez et ajoutez les pommes de terre. Malaxez longuement pour bien les imprégner. Laissez mariner 30 minutes.
- 3 Préchauffez le four à 210°C, thermostat 7.
- 4 Habillez la plaque de cuisson de papier sulfurisé. Déposez les pommes de terre sans les superposer et enfournez pour trente minutes de cuisson.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

