

## Potatoes aux herbes de provence



Accompagnement **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 45 mn

*Ces potatoes accompagnent aussi bien les viandes que les poissons.*

### Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre
- 1 cs d'herbes de provence
- 2 cs de farine
- 1 cs d'huile - pour la marinade
- 1 cs d'huile - pour la cuisson

### Préparation

- 1 Pelez, lavez, coupez et séchez bien les pommes de terre.
- 2 Mettez les pommes de terre dans un saladier et ajoutez-y l'huile, les herbes de Provence et la farine. Mélangez soigneusement.
- 3 Versez les potatoes dans la friteuse (Actify) et branchez l'appareil. Au bout de 45 minutes, vous obtenez de délicieuses potatoes !

Proposé par



#### lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

