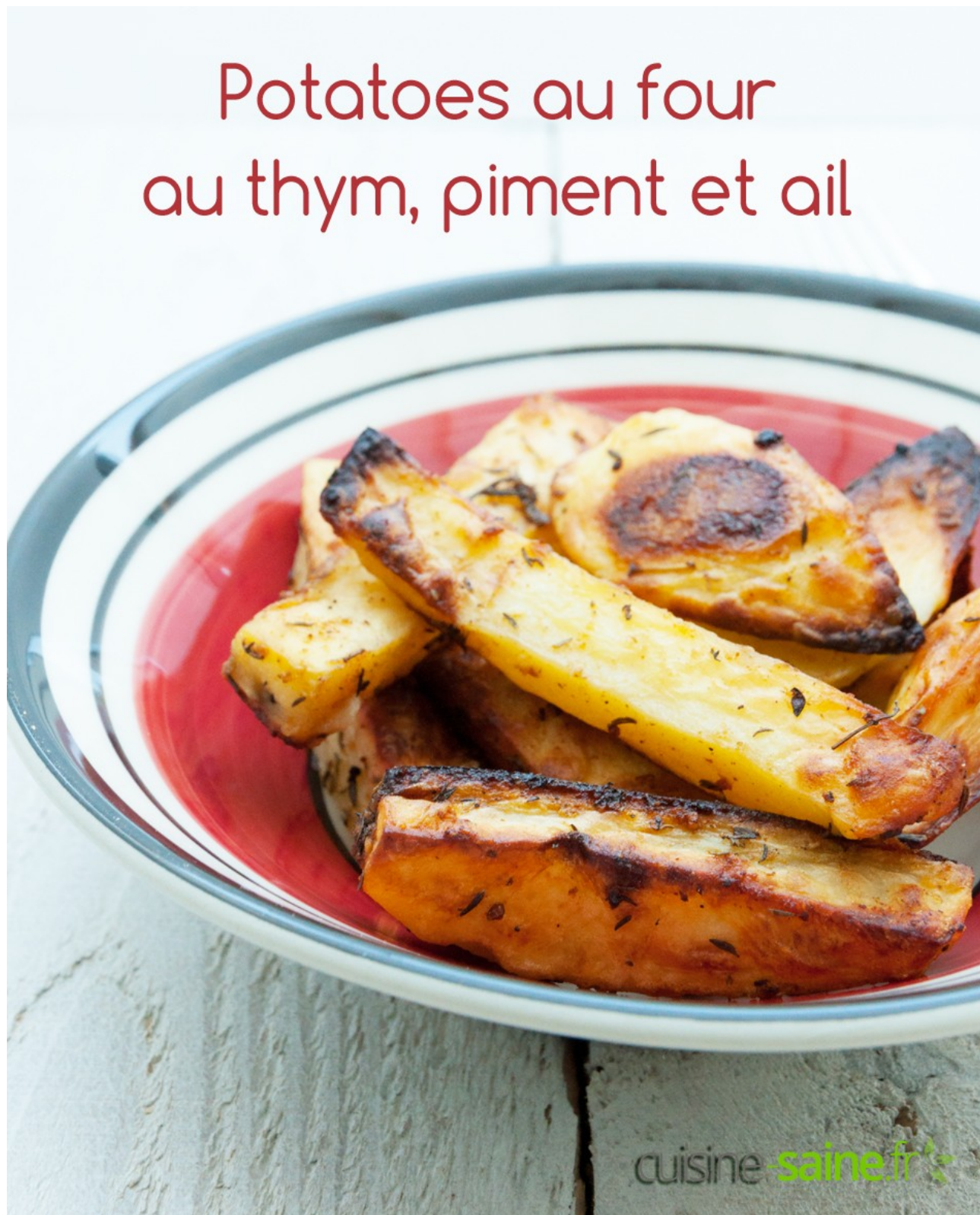


## Recette de potatoes au four au thym, piment et ail

- Recette sans gluten
- Recette vegan
- Recette bio

# Potatoes au four au thym, piment et ail



Potatoes au four au thym, piment et ail

**Pour 4 personnes**

**Temps de préparation : 15 min**

**Temps de cuisson : 40 min**

## **Ingrédients**

- **4 grosses** pommes de terre
- **3 CS** d'huile d'olive
- **1 cc** de piment d'Espelette en poudre
- **1 CS** de thym séché
- **1 CS** de poudre d'ail
- **1 cc** de sel

1. Epluchez 4 grosses pommes de terre (ou plus si vous êtes gourmands). Lavez-les, et séchez-les à l'aide d'un torchon propre.
2. Préchauffez le four à 200 °C (th. 7).
3. Découpez-les en grosses frites. Et déposez-les dans un sac congélation ou autre sac propre.
4. Versez dans le sachet sur les frites l'huile d'olive, le piment d'Espelette, le thym séché, la poudre d'ail et le sel.
5. Fermez le sachet et mélangez vivement pour que les épices et l'huile se répartisse de façon bien homogène.
6. Etalez les potatoes sur la lèchefrite et enfournez pour 40 min environ.
7. Dégustez chaud sorti du four.

Cuisine Saine ([Karen Chevallier](#)) / [CC BY-NC 4.0](#)

Auteur : Karen Chevallier

Source : <https://cuisine-saine.fr>