

# Potatoes au four croustillantes

Je vous ai parlé de mon repas américain organisé il y a quelques semaines. Aujourd'hui je continue avec une recette toujours aussi simple, celles des potatoes maison. Je n'avais pas réussi jusque là à en faire des croustillantes, et cette fois ci, bingo !! 😊

J'ai trouvé la recette [ici](#), mais je dois dire qu'après c'est chéri qui a tout fait. Sauf gérer la cuisson 😊. A part le temps d'éplucher les pommes de terre et de les couper, ces potatoes sont vraiment super rapides et faciles à faire 😊

Elles ont disparu en un clin d'oeil, au moins aussi bonnes que chez Mc Machin. Et au moins on sait ce qu'il y a dedans.

Elles m'ont aussi donné envie de retenter les frites de patates douces, maintenant que j'ai réussi à avoir quelque chose de croustillant au four 😊

## Potatoes (l'équivalent d'une plaque de cuisson)



- 4 pommes de terres moyennes/grosses
  - 1 cc cumin
  - 1 cc paprika
  - 2 CS d'huile d'olive
  - 1,5 CS de farine
  - Une pincée de piment d'espelette (selon les goûts)
  - Fleur de sel
- 
- Préchauffez votre four à 200°C
  - Pelez vos pommes de terre et coupez les en lamelles. Si vous les trouvez trop longues, vous pouvez les recouper en deux, puis rincez les à l'eau froide
  - Egouttez les puis séchez les avec un torchon propre
  - Versez vos pommes de terre dans un saladier, et recouvrez avec le cumin, le paprika, la pincée de piment d'espelette, le sel et l'huile. Mélangez pour que les épices recouvrent le tout uniformément
  - Tamisez alors la farine au dessus du saladier et mélangez une fois encore pour enrober toutes vos pommes de terre
  - Recouvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé et répartissez les pdt dessus en veillant à ce qu'elles se chevauchent le moins possible
  - Enfournez pour 30-35 min à 200 °C puis finissez la cuisson par 3 minutes au grill (le mien est TRES puissant, si le vôtre ne l'est pas, vous pouvez pousser jusque'à 5 minutes). Il faut que la surface soit vraiment dorée et croustillante
  - Dégustez vos potatoes bien chaudes 😊