

potatoes (ou faire des frites sans friteuse)

Préchauffer le four à 250°

- Eplucher et couper en quartier les pommes de terre si elles sont vieilles, pour les pommes de terre nouvelles on peut garder la peau.
- Dans un saladier mélanger les pommes de terre avec de l'huile de l'olive (2 cuillères à soupe pour 1kg de p. de terre).
- Ajouter des épices si on veut : coriandre ou cumin, curry , marjolaine...
- Étaler sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé ou une plaque qui n'attache pas (sur une seule couche).
- Cuire environ 30 min. Si elles ne sont pas assez dorées on peut les passer sous le grill quelques minutes.
- Saler juste avant de servir.