



## Pomme De Terre A La Peau

Kabuklu Patates



4 pommes de terre fraîches  
3 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 cuillère à café de thym  
1 cuillère à café de flocon de piment rouge  
½ cuillère à café de sel

- # Laissez attendre les pommes de terre dans l'eau contenant du vinaigre pendant 10 minutes. Frottez avec une brosse dans l'eau qui coule.
- # Séchez les pommes de terre, faites des tranches comme des tranches de pomme. Mélangez avec de l'huile d'olive, du thym et du flocon de piment rouge.
- # Prenez les tranches de pomme de terre dans un plat huilé, laissez cuire dans un four préchauffé à 190 degrés pendant 10-15 minutes.
- # A la sortie du four, saupoudrez du sel puis servez en compagnie des plats de viande.

N-B: De l'eau apparaît après la cuisson des pommes de terre, c'est pour cela que vous rajoutez du sel dès la sortie du four.