



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.