

## **PATATES GRECQUES**



3 pommes de terre moyennes  
1/2 c. à thé sucre  
1/2 c. à thé sel de céleri  
1/4 c. à thé paprika  
1/4 c. à thé moutarde en poudre  
1 pincée poudre d'ail  
1 pincée piment de Cayenne  
2 c. à soupe huile végétale (ou plus)  
1/4 c. à thé épices à la grecque

-Préchauffer le four à 400 °F.

-Laver soigneusement et couper les pommes de terre en quartiers ou en tranches.

-Dans un sac Ziploc ou un grand bol, mélanger tous les ingrédients sauf le persil et bien agiter afin de bien enrober les pommes de terre.

-Tapisser une tôle à biscuits de papier d'aluminium, puis y disposer les pommes de terre de façon à ce qu'elles ne se touchent pas.

-Cuire au four pendant 40 minutes et retourner à mi-cuisson. À la sortie du four, saupoudrer de persil.

Publier par: Le coin recettes de Jos

(Source: Recettes du Québec, kim d)