

SNACK

# RONDELLES DE POMMES DE TERRE CROQUANTES



★★★★★ (75)

ENV. 35 MINUTES  
POUR 4 PERSONNES

## INGRÉDIENTS

- 500 g** de pommes de terre nouvelles
- 2 cs** d'huile d'olive
- 1 cc** d'herbes séchées italiennes
- 1 cc** de sel de mer

## PRÉPARATION

- 1 Préchauffer le four à 220 °C (chaleur de voûte et de sole).
- 2 Couper les pommes de terre en rondelles d'une épaisseur de 0.5 cm. Mélanger les rondelles avec l'huile d'olive, les herbes et le sel et les répartir sur une plaque de cuisson.
- 3 Faire dorer pendant env. 30 minutes au milieu du four.

## ASTUCE

Mrs. Flury aime servir les rondelles de pommes de terre avec de l'houmous à la tomate et du ketchup comme trempette.