

# Patates grecques

- La recette des meilleures patates grecques maison!



## Ingrédients pour la recette de patates grecques

- 3 pommes de terre moyennes
- 1/2 cuillère à thé sucre
- 1/2 cuillère à thé sel de céleri
- 1/4 cuillère à thé paprika
- 1/4 cuillère à thé moutarde en poudre
- 1 pincée **poudre d'ail**
- 1 pincée piment de Cayenne
- 2 cuillère à soupe huile végétale
- 1/4 cuillère à thé d'épices à la grecque (style ClubHouse)

## Préparation pour la recette de patates grecques

1. Préchauffer le four à 400°F
2. Laver et couper les pommes de terres en quartiers.
3. Dans un grand sac Ziplock, mélanger tous les ingrédients et les patates.
4. Brasser vigoureusement le sac afin de bien étendre le mélange uniformément sur les patates.
5. Déposer les patates sur une plaque ou un papier d'aluminium.
6. Faire cuire pendant 40 minutes en retournant à la mi-cuisson.

Bon appétit.

“

*Accompagnez votre repas de délicieuses patates grecques maison et gagner le cœur de vos convives. (Ils sauront pas que vous avez fait ça en deux temps, trois mouvements). Bon appétit.*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)