

# Pommes de terre assaisonnées

## INGRÉDIENTS

	Métrique	Impérial
• Poudre d'oignon	10 ml	2 c. à thé
• Poudre d'ail	4 ml	$\frac{3}{4}$ c. à thé
• Paprika	5 ml	1 c. à thé
• Sel	au goût	au goût
• Pommes de terre pelées, coupées en cubes	5 moyennes	5 moyennes
• Huile	10 ml	2 c. à thé

## MODE DE PRÉPARATION

- Mélanger les assaisonnements; mettre de côté.
- Ajouter l'huile aux cubes de pomme de terre; remuer pour huiler tous les cubes. Saupoudrer le mélange d'assaisonnements sur les cubes; remuer; déposer sur une tôle de cuisson. Cuire au four à 200 °C (400 °F) 10 minutes; retourner les cubes de pomme de terre; poursuivre la cuisson 10 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.

RENDEMENT : 4 portions

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 minutes

TEMPS DE CUISSON : 20 minutes

### Valeur nutritive par portion :

Glucides : 29,4 g

Fibres : 2,5 g

Protéines : 3,5 g

Lipides : 2,5 g