

## POMMES DE TERRE AU CUMIN



Ingrédients (4 personnes):

INGREDIENTS : (pour 4 personnes) \* 6 pommes de terre moyennes (les prendre toutes de la même taille pour faciliter la cuisson). \* Huile d'olive. \* Sel gros ( ou fleur de sel ou pétales de sel...). \* Poivre. \* Cumin en grain.. \* Papier aluminium.

Préparation:

Préchauffer le four a 200°. Tapisser la plaque du four avec du papier d'aluminium (la face la plus brillante vers le haut).

Peindre le papier avec un peu d'huile d'olive (pas trop).

Saupoudrer la plaque du sel gros, du poivre et du cumin.

Laver bien les pommes de terre sans les éplucher, retirer les noeuds s'il y en a.

Les sécher avec un torchon (ou du papier de cuisine). et les couper a moitié sur la longueur.

Les peindre également avec un peu d'huile d'olive sur la face coupée.

Mettre les pommes de terre sur la plaque, face coupée vers le bas.

Enfourner pour environ 30/35mn. (selon la grosseur des pommes de terre). Vérifier la cuisson en leur plantant la pointe d'un couteau, elles doivent être tendres.

Présenter sur un plat et servir de suite.