



POMME DE TERRE EN ROBE DE CURCUMA

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

6 pommes de terre
4CS de curcuma
1 gousse d'ail
2 feuilles de laurier
2CS d'huile d'olive
sel
poivre
2CS d'eau

Préchauffer le four à 220°.

Laver les pommes de terre consciencieusement. Les couper en 2 et les déposer sur une plaque allant au four.

Dans un mini hachoir, mettre l'ail, le curcuma, le laurier, saler, poivrer et ajouter huile et eau. Hacher finement.

Avec un pinceau de cuisine, étaler le mélange sur les pommes de terre.

Enfourner 30 minutes jusqu'à ce qu'elles soient fondantes.