



POMMES DE TERRE EN CROÛTE DE MOUTARDE

INGRÉDIENTS

- 1 kg de pommes de terre à chair ferme (variété allians)
- 2 c-à-s d'huile d'olive
- 4 c-à-s de moutarde à l'ancienne
- Herbes de Provence
- Sel.

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 1H
TEMPS TOTAL : 1H15MN

PRÉPARATION

Peler les pommes de terre et les couper en petits dés.

Préchauffer le four à 180°C (th 6).

Mettre l'huile, la moutarde, 2 pincées d'herbes de Provence et 2 belles pincées de sel dans une boîte faisant le double de volume des pommes de terre.

Mélanger jusqu'à ce que ce soit homogène.

Ajouter les dés de pomme de terre et fermer la boîte. L'agiter énergiquement pour enrober l'intégralité des pommes de terre avec la moutarde.

Répartir le tout dans un grand plat allant au four. Couvrir de papier aluminium et enfourner.

Au bout de 25 mn, retirer l'aluminium et continuer la cuisson au moins une demi-heure.

Sortir du four lorsque les pommes de terre sont bien dorées.