



VÉGÉTARIEN



1 ROULÉ



1 H

ROULÉ DE POMMES DE TERRE

INGRÉDIENTS

- **Pommes de terre.**
- **Ail.**
- **Sel.**
- **Huile d'olive.**

ÉTAPES

1. Epluchez les pommes de terre à chair ferme puis coupez les en rondelle fines à l'aide d'une mandoline.
2. Etalez les rondelles dans une lèchefrite au préalable recouverte d'une feuille d'aluminium et de papier cuisson.
3. Mélangez les rondelles avec du sel, de l'ail écrasé et de l'huile d'olive.
4. Disposez les en écaille et enfournez les dans un four à 210°C pendant environ 45 minutes.
5. A la sortie du four, roulez délicatement les écailles de pommes de terre.
6. Aidez vous d'une spatule et de feuille de cuisson.

Vous pouvez ajouter du fromage et/ou du jambon avant de rouler pour plus de saveurs !



LA CAPÉCHADE
FOODLAB DU BASSIN DE THAU