

- 1 burrata
- 10 petites pommes de terre AOP
- Curry
- Curcuma
- Thym
- 2 Càs d'huile d'olive
- Fleur de sel
- Poivre

Préchauffer le four à 180°C.

Couper les pommes de terre en 4 sans les éplucher.

Dans un saladier, mélanger l'huile d'olive, les épices, une pincée de fleur de sel, poivre, thym.

Les plonger dans le mélange pour bien les enrober.

Déposer les pommes de terre dans un plat allant au four et enfourner 40 min en remuant de temps en temps.

Une fois bien dorées, servir aussitôt avec la burrata et un filet d'huile d'olive.



Terre rouge

