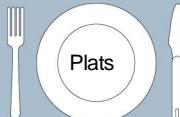
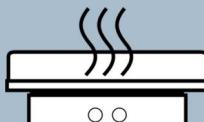


Pommes de terre rotisserie

Petites pommes de terre sautées et assaisonnées d'épices cajun.



Plats



Plancha



Mise en place

Bien laver les petites pomme de terre (type grenaille ou pomme de terre nouvelle)
 Les placer dans un plat allant au four, bien envelopper avec un trait d'huile d'olive les épices cajun sur les pomme de terre.
 Cuire au four à 200° environ 25 minutes.

Mise en oeuvre

Servir aussitôt avec le persil et la tomate cerise.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
ASSAISONNEMENT CAJUN SPECIAL VOLAILL	7591	3 g
Pommes de terre		250 g
Tomates cerises		15 g
Persil		5 g
Huile d'olive		10 ml