

# Saveurs et découvertes

lunes, febrero 05, 2007

## Soucoupes de pommes de terre

(Source : *Recettes pour bébés et enfants* de Marie-Claude Morin)

6 pommes de terre, avec pelure  
1 c. soupe d'huile d'olive  
½ c. thé de fleur de sel  
1 c. thé de flocons d'oignon  
1 c. thé d'origan séché

Bien nettoyer les pommes de terre. Les couper en deux. À l'aide d'un couteau coupant, faire des motifs quadrillés sur chacune des pommes de terre.

Badigeonner les pommes de terre d'huile d'olive. Ajouter la fleur de sel, les flocons d'oignon et l'origan (j'ai poivré). Déposer sur une plaque à cuisson. Cuire 45 minutes au four à 450 F (230 C).