**Potatoes parfumées**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/04/Brochettes-de-Poulet-avril-2009-130-copie.jpg) **Pour 4 Croquant-Gourmands :**Préparation : 15 mn  -  Cuisson : 45 mn

**les doses sont prises avec la cuillère Actifry.  
- 1 kg de pommes de terre  
- 1 c d'herbes de Provence  
- 1 c de Paprika  
- 2 c d'huile d'olive jusqu'au trait  
- 2 c de farine**

Éplucher et laver les pommes de terre.   
Les couper en 4 si elles sont petites ou en gros dés.  
Mettre les pommes de terre dans un saladier et ajouter l'huile, les herbes de Provence, le Paprika.  
Mélanger.  
Ajouter la farine et mélanger.  
Verser les pommes de terre dans l'Actifry et laisser cuire 45 minutes.  
Servir aussitôt les potatoes bien chaudes.  
Je les ai accompagnées ici de brochettes de poulet.