

## *Pommes de Terre Rissolées au Paprika, Curry et Cacahuètes Concassées*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

### **Ingrédients:**

|                     |                       |
|---------------------|-----------------------|
| - POMME(S) DE TERRE | 700g                  |
| - HUILE D'OLIVE     | 3 c à soupe           |
| - PAPRIKA           | 1/2 c à soupe         |
| - CURRY             | 1 c à café            |
| - CACAHUÈTES        | 50g salées concassées |
| - FLEUR DE SEL      |                       |
| - SEL               |                       |
| - POIVRE            |                       |

### **Recette:**

- Coupez les pommes de terre en gros dés.
- Saupoudrez-les de paprika et de curry puis arrosez-les d'huile d'olive. Salez et poivrez.
- Faites chauffer une poêle et jetez-y les pommes de terre épicées.
- Remuez de temps en temps jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien rissolées et dorées.
- En fin de cuisson, intégrez les cacahuètes concassées et remuez 1-2 minutes.
- Servez dans les assiettes et saupoudrez de fleur de sel.

