





# Pommes de terre aux graines de pavot

.....

Comme celles dispersées sur la hallah de Chabbat,  
les graines de pavot sont le symbole de la  
multitude du peuple juif.

800 g de pommes de terre  
à chair ferme

6 cs d'huile d'olive

2 cs de graines de pavot  
sel, poivre

Faire cuire les pommes de terre  
avec la peau dans de l'eau.

Égoutter et laisser tiédir.

Défaire les pommes de terre avec les doigts  
en conservant la peau et mettre dans  
un plat allant au four.

Arroser d'huile d'olive et saupoudrer  
de graines de pavot, saler et poivrer.

Cuire au four à 180° pendant 25 à 30 minutes.

Les pommes de terres seront moelleuses  
et dorées et la peau croustillante.

.....

*Conseil:* Ce plat accompagne parfaitement une viande ou un poisson, mais peut  
aussi se consommer avec du fromage et une salade.

