

Ribs Original accompagnés de potatoes

INGRÉDIENTS



- Ribs Original Madrange
- Pommes de terre nouvelles
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe d'herbes de Provence
- 1 cuillère à soupe de curry
- Paprika
- Sel, poivre
- 2 cuillères à café de farine tamisée
- Huile pour la friture

Difficulté	Temps de préparation	Temps de cuisson	Nombre de personnes
★	 10 min	 20 min	 X 2

Étape 1 Réchauffer les ribs au barbecue pendant 10 min. Couper les pommes de terre en 4, sans les éplucher.

Étape 2 Les placer dans une boîte en plastique fermée. Ajouter ensuite l'huile, les herbes, les épices, le sel et le poivre. Refermer la boîte et secouer afin d'enrober les pommes de terre.

Étape 3 Ajouter la farine, et secouer.

Étape 4 Faire chauffer l'huile dans une cocotte.

Étape 5 Ensuite, déposer les quartiers de pomme de terre dans l'huile chaude. Retourner les 'potatoes' régulièrement et surveiller qu'elles ne collent pas à la cocotte.

Étape 6 Les cuire pendant 20 min environ, jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien dorées.

Bon appétit!

