**Patate alla mediterranea**

****

**Patate alla mediterranea** (Pommes de terre à la méditerranéenne)

Ingrédients pour 4 personnes :

800 g de pommes de terre

200 g d’oignons rouges

20 g de câpres

50 g d’huile d’Olives

260 g de passata de tomates

80 g d’olives noires dénoyautées

3 gousses d’ail

1 c à café d’origan

Poivre

Peler et rincer les pommes de terre, les couper en quartier sans ôter la peau. Peler et émincer l’oignon. Verser les pommes de terre dans un récipient y ajouter les gousses d’ail, les câpres dessalées et les olives y ajouter les oignons, la passata de tomate. Assaisonner avec le sel, poivre, huile d’olive et l’origan. Bien mélanger et verser dans un plat allant au four. Cuire à 190° (four ventilé) pendant environ 40 minutes. Mélanger environ toutes les 10 minutes.