

Pommes de Terre au Four, Ail et Romarin

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	4-5 moyennes
- ROMARIN	1 c à soupe
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- HUILE D'OLIVE	3-4 c à soupe
- FLEUR DE SEL	3-4 pincées
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez les gousses d'ail.
- Coupez les pommes de terre en gros dés.
- Saupoudrez-les de romarin et ajoutez l'ail émincé puis arrosez-les d'huile d'olive. Salez et poivrez.
- Préchauffez le four à 250°C.
- 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 tendres.
- Saupoudrez la viande de fleur de sel puis enfournez pour 10-12 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien dorées.

