

Pommes de Terre Grenaille Épicées et Cuites au Four

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- POMMES DE TERRE GRENAILLE 700g
- HUILE D'OLIVE 2 c à soupe
- ROMARIN 3 branches
- HERBES DE PROVENCE ½ c à soupe
- PAPRIKA ½ c à soupe
- PIMENT DE CAYENNE 2 pincées
- FLEUR DE SEL
- SEL
- POIVRE

Recette:

- Faites cuire les pommes de terre en chemise pendant environ 15 minutes.
- Egouttez-les et laissez-les légèrement refroidir.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Coupez-les ensuite en 2 ou 3 suivant leur grosseur et placez-les dans un saladier.
- Assaisonnez avec le paprika, les herbes de Provence, le piment de Cayenne, sel, poivre et huile d'olive. Homogénéisez le tout délicatement.
- Etalez-les alors sur une plaque munie d'une feuille de papier sulfurisé et déposez les branches de romarin sur le tout.
- Enfourez pendant 20 à 25 minutes.
- Servez dès la sortie du four après saupoudré d'un peu de fleur de sel.

