

# POMMES DE TERRE GRENAILLE AU FOUR



Recettes100faim.fr

## Ingrédients :

- Pommes de terre grenaille 300g
- Huile d'olive 4 càs
- Gros sel 1/2 càc
- Poivre
- Herbes de Provence ou thym 1 càs
- 2 grosses gousses d'ail
- Herbes aromatiques au choix : basilic ou persil

## Astuces :

- Ajouter des épices : curry, paprika, quatre épices, cardamome...
- Les pommes de terre grenaille sont plus fragiles, ne les faites pas trop cuire au four sinon elles risquent d'éclater...

**Préparation : 5 minutes | Cuisson : 30 minutes**  
**Pour 2 personnes**

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Laver les pommes de terre grenaille et conserver la peau (ne pas les éplucher).
3. Éplucher les gousses d'ail et les couper en 2.
4. Dans un saladier, mélanger : le sel, le poivre, l'huile d'olive et les herbes de Provence ou le thym.
5. Ajouter les pommes de terre grenaille et les gousses d'ail et les enrober du mélange précédent.
6. Dans un plat allant au four, enfourner les pommes de terre grenaille pendant 30 minutes. Remuer de temps en temps.
7. À la sortie du four : enrober les pommes de terre d'herbes aromatiques finement ciselées et servir.



@Recettes100faim.fr