

Pommes de terre grenaille rôties au thym

Pommes de terre grenaille rôties est une recette simple et chaleureuse qui met en valeur le parfum du brin de thym dès la première bouchée. Les petites grenaille gardent une chair fondante et une peau croustillante, dorées à l'huile d'olive avec des éclats d'ail et des rondelles d'oignon rouge pour une surface caramélisée. Le thym apporte une note boisée, résineuse et légèrement poivrée qui structure l'ensemble sans l'écraser. Servez ce plat fumant pour un déjeuner convivial ou en accompagnement d'une salade croquante : texture contrastée, arômes francs et simplicité des gestes donnent envie de cuisiner tout de suite.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
15 min

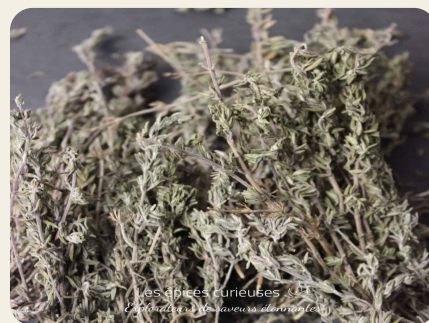
C
CUISSON
40 min

D
DIFFICULTÉ
Facile

Ingrédients

- 800 g de pommes de terre grenaille, bien lavées
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail écrasées (avec la peau ou émincées selon préférence)
- 1 gros oignon rouge, coupé en quartiers fins
- 3 à 5 brins de thym
- Sel de mer et poivre noir fraîchement moulu
- Zeste d'un petit citron (facultatif, pour la finition)
- 2 cuillères à soupe de persil plat ciselé pour servir (facultatif)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Brin de thym



Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffez le four à 200-220 °C (chaleur tournante si possible). Tapissez une plaque de cuisson de papier sulfurisé ou huilez légèrement.

Séchez soigneusement les grenaille lavées pour favoriser le croustillant. Coupez les plus grosses en deux pour obtenir des tailles proches.

Dans un grand bol, mélangez l'huile d'olive, l'ail écrasé, du sel et du poivre. Ajoutez les pommes de terre et mélangez pour bien les enrober.

Ajoutez l'oignon rouge et 3 brins de thym entiers. Mélangez délicatement puis étalez les pommes de terre en une seule couche sur la plaque, côté coupé vers le bas quand il y en a.

Enfournez pour 30 à 40 minutes selon la taille des tubercules: les pommes de terre doivent être dorées et croustillantes à l'extérieur, fondantes à l'intérieur. Retournez-les une fois à mi-cuisson pour une coloration homogène.

Si vous souhaitez une note plus marquée, fendez légèrement un brin de thym et parsemez quelques feuilles effeuillées en fin de cuisson.

Sortez du four, goûtez et rectifiez l'assaisonnement. Ajoutez le zeste de citron et le persil ciselé juste avant de servir pour une fraîcheur contrastante.

Retirez les brins de thym entiers si vous les aviez laissés pour infuser pendant la cuisson, puis servez chaud.

Le conseil des Épices Curieuses

Séchez bien les pommes de terre pour obtenir une peau croustillante; espacez-les sur la plaque pour éviter la vapeur. Ajoutez quelques feuilles effeuillées de thym en fin de cuisson pour raviver l'arôme.

