LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Pommes de terre grenaille rôties au romarin séché

Pommes de terre grenaille rôties au romarin séché : voilà une recette qui sent bon le four et la cuisine de famille. De petites pommes de terre croustillantes à l'extérieur, tendres et fondantes à l'intérieur, enrobées d'huile d'olive parfumée, d'ail doré et de romarin séché émietté. Les aiguilles de romarin libèrent un parfum résineux et légèrement citronné qui relève la douceur naturelle de la pomme de terre sans la dominer. Parfaite pour un dîner convivial, un pique-nique tiède ou comme accompagnement généreux d'une grande salade estivale, cette préparation simple se réalise en moins d'une heure et embaume la maison dès la mise au four. Tu auras vite envie d'en préparer une fournée chaque semaine.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**15 min**	**40 min**	**facile**

Ingrédients

- 800 g de pommes de terre grenaille, brossées et coupées en deux si grosses
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 cuillère à café de romarin séché, émietté
- 1/2 cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu
- fleur de sel pour la finition
- quelques branches de persil plat ou de ciboulette pour servir (optionnel)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Romarin séché

Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffe le four à 200 °C (chaleur tournante de préférence). Recouvre une plaque de cuisson de papier sulfurisé.

Si tu veux, frotte légèrement les aiguilles de romarin entre tes doigts pour les émietter et libérer les huiles aromatiques.

Dans un grand saladier, mélange les pommes de terre grenaille avec l'huile d'olive, l'ail écrasé, le romarin émietté et le poivre. Assure-toi que chaque morceau soit bien enrobé.

Étale les pommes de terre en une seule couche sur la plaque, côté coupé contre la plaque pour maximiser le croustillant. Évite qu'elles se chevauchent.

Enfourne pour 35 à 40 minutes en remuant ou en secouant la plaque à mi-cuisson afin d'obtenir une coloration uniforme et des bords bien dorés.

Vérifie la cuisson avec la pointe d'un couteau: elles doivent être fondantes à l'intérieur. Sors la plaque du four, saupoudre de fleur de sel et ajoute le persil ou la ciboulette si utilisé.

Laisse reposer 2 minutes avant de servir pour que les arômes se posent. Déguste bien chaudes.

Le conseil des Épices Curieuses

Pour un croustillant maximal, sèche rapidement les pommes de terre après lavage. Pour intensifier l'arôme du romarin, fais-le chauffer 20 secondes dans l'huile avant de mélanger avec les pommes de terre.