


POMMES DE TERRE AU FOUR AU ROMARIN

Préparation	10min
Cuisson	25min
Total	35min
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

75 g de pomme de terre	1 cuillère à café de paprika FUCHS
3 cuillères à soupe d'huile d'olive	4 cuillères à café de romarin FUCHS
2 cuillères à café d'ail lyophilisé FUCHS	1 cuillère à café de sel aux herbes du moulin

Préparation :

1. Préchauffer le four à 200 °C (convection haut/bas) ou 180 °C (chaleur tournante). Laver soigneusement les pommes de terre, les brosser et les couper en deux dans le sens de la longueur.
2. Mélanger l'huile d'olive, l'ail, le paprika et le romarin. Placer les pommes de terre sur une plaque de four chemisée avec du papier cuisson, côté bombé vers le bas. Badigeonner les pommes de terre avec l'huile aromatisée et saler au sel de mer du moulin. Enfourner pour env. 22-25 minutes.

Astuce : pour une cuisson à la poêle, faire dorer les pommes de terre 15 minutes dans 2 cuillères à soupe d'huile, puis ajouter l'huile aromatisée et le sel de mer et poursuivre la cuisson encore 5 minutes.

