

Pommes de terre rôties au Romarin



Ingédients :

Pour 4 pers : 1 Kg de pomme de terre, 2 gousses d'ail, 3 cuillères à soupe l'huile d'olive, une cuillère à café de paprika, deux cuillères à café de gros sel et un pot « Tout Frais Tout Bio » de Romarin.

Préparation :

Epluchez les pommes de terre, découpez les en gros cubes et rincez les à l'eau. Hachez le romarin finement. Mélangez les pommes de terre avec l'huile d'olive, l'ail, le paprika, le romarin et le gros sel. Mélangez bien pour enrober les pommes de terre. Les répartir sur une plaque de cuisson bien huilée. Mettre au four préchauffé à 200°C pendant 30 min et remuez fréquemment. Servez avec des belles branches de Romarin.