

Pommes de terre cuites à l'ail et au parmesan

- Pommes de terre cuites à l'ail et au parmesan (Miam!)



Ingrédients :

- 4 grosses patates Russet coupées dans le sens de la longueur (conserver la pelure)
- 4 cuillères à table d'huile d'olive
- Une pincée de sel
- 2 cuillères à thé de sel d'ail
- 2 cuillères à thé d'épices italiennes
- 1/2 tasse (125 ml) de fromage parmesan râpé
- Quelques fines herbes (persil, ciboulette, coriandre) (optionnel)

Préparation :

1. Faites préchauffer le four à 375 °F (190 °C).
2. Ajouter un papier parchemin sur une plaque allant au four, graissé à un petit peu et mettez de côté pour l'instant.
3. Dans un grand bol, déposez les pommes de terre qui ont été préalablement coupées dans le sens de la longueur.
4. Ajouter l'huile d'olive dans le bol et revirer les pommes de terre afin qu'elles soient bien couvertes d'huile.
5. Dans un petit bol, mélangez le sel, le sel d'ail ainsi que les épices italiennes.
6. Mettez le fromage parmesan râpé sur les patates.
7. Ajouter le mélange d'épices.
8. Déposez sur votre plaque et faites cuire pendant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
9. Ajouter les fines herbes 😊

Bon appétit!

“ *Parfois tout ce que ça prend pour transformer un petit repas tranquille en pur délice c'est un bon accompagnement. Essayez cette recette facile de patates et vous ne serez pas déçu!* ”

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

