



Pommes de terre grecques

PORTIONS

4

TEMPS DE PRÉPARATION

20 minutes

TEMPS DE CUISSON

20 minutes

Information nutritionnelle

Par portion: calories 271; protéines 7 g; M.G. 3 g; glucides 56 g; fibres 5 g; fer 3 mg; calcium 44 mg; sodium 20 mg



Ingrédients

- 5 à 6 pommes de terre à chair jaune

Pour la marinade :

- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
- 30 ml (2 c. à soupe) de persil haché
- 30 ml (2 c. à soupe) d'origan haché
- 15 ml (1 c. à soupe) de zestes de citron
- 15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron
- 15 ml (1 c. à soupe) d'ail haché
- 15 ml (1 c. à soupe) de thym haché
- Sel et poivre au goût

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Étapes

- 1 Préchauffer le barbecue à puissance moyenne-élevée.
- 2 Dans un bol, mélanger les ingrédients de la marinade.
- 3 Couper les pommes de terre en quartiers. Ajouter les pommes de terre dans le bol et remuer.
- 4 Déposer les pommes de terre sur un plateau d'aluminium.
- 5 Sur la grille chaude du barbecue, déposer le plateau. Fermer le couvercle et cuire de 20 à 25 minutes en retournant les pommes de terre à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.