

Pommes de terre et poivron au four



10' préparation
35' cuisson

Niveau
FACILE

Ingédients

- 1 kg de pommes de terre
- 1 poivron rouge
- 1 citron
- 4 gousses d'ail
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 bonne pincée de sel
- 1 cuillère à café de cumin
- 1 cuillère à soupe de thym séché



- 1** Epluchez les pommes de terre, lavez-les et coupez-les en bâtonnets, type frite, d'environ 4 cm de long sur 1 cm de côté.
- 2** Pelez les gousses d'ail. Fendez-les en deux et dégermez-les. Lavez le citron et tranchez-le en 5 ou 6 rondelles.
- 3** Ôtez le pédoncule du poivron rouge, épépinez-le, lavez-le et coupez-les en lanières de la même taille que les bâtonnets de pommes de terre.
- 4** Mettez tous ces ingrédients dans un saladier, ajoutez l'huile d'olive, le sel, le cumin, le thym séché et mélangez avec les mains.
- 5** Versez tout ceci sur une plaque de cuisson. Répartissez bien que la couche soit homogène. Ajoutez les rondelles de citron. Enfournez dans un four préchauffé à 190°C chaleur tournante pour 35 à 40 minutes de cuisson (en fonction de la taille de vos morceaux de pommes de terre.)

Ce plat peut servir d'accompagnement à de la viande, du poisson ou des légumineuses à votre goût ! Régalez-vous !