

# Pommes de terre grenailles à l'ail



20' préparation  
20' cuisson

Niveau  
**FACILE**



## Ingrédients

- 500g de pommes de terre grenailles
- 4 gousses d'ail
- 3 brins de romarin
- 1 càs de gros sel
- 4 càs d'huile d'olive

- 1** Préchauffer le four à 180°C. Lavez et séchez les pommes de terre, sans les éplucher.
- 2** Mélanger dans un saladier les pommes de terre, le sel, le romarin, l'huile d'olive, jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien imprégnées des aromates. Vous pouvez aussi ajouter du paprika.
- 3** Disposer le tout sur une plaque de cuisson, ajouter l'ail non épluché.
- 4** Enfourner 20 à 30 min, en retournant les pommes de terre à mi cuisson. Elles doivent être fondantes au cœur en fin de cuisson.

