

Pommes de terre aux herbes aromatiques



Accompagnement **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Vos pommes de terre doivent être bien dorées. Dégustez-les avec une bavette à l'échalote et d'une salade d'endive. C'est le régal pour toute la famille !

Ingrédients

- pommes de terre (quantité à votre convenance)
- herbes aromatiques - ciselées (thym, laurier, persil, sauge,...)
- 1 cs rase d'huile
- 3 oignons - non épluchés
- 1 gousse d'ail
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 200°C, thermostat 7.
- 2 Épluchez les pommes de terre et coupez chacune d'elles en deux dans le sens de la longueur.
- 3 Déposez-les sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé.
- 4 Versez sur le dessus un peu d'huile et parsemez d'herbes aromatiques ciselées, d'ail moulu, de sel et de poivre. Posez un peu partout les oignons coupés en gros quartiers, puis mélangez doucement l'ensemble avec vos mains pour bien imprégner l'huile avec les herbes.
- 5 Enfourez pendant 30 minutes et servez chaud.

Proposé par



Annick

Bonjour, je suis retraitée, mes passions ?

La cuisine, le jardinage et depuis peu l'aquagym.

Venez me rejoindre sur mon blog et cuisiner avec moi les produits cultivés avec amour !

A bientôt.

Annick

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

