

## Pommes de terre rôties au four



Pour aujourd'hui, je vous propose de délicieuses pommes de terre rôties au four qui ont été très très appréciées ! Ces pommes de terre sont croustillantes à l'extérieur et fondantes à l'intérieur un vrai délice ! Testez cette recette toute simple !

### **Pour environ 4 personnes**

#### **Ingrédients:**

1Kg de pommes de terre pelées et coupées en deux dans le sens de la longueur

2c. à soupe d'huile d'olive

2c. à café de gros sel

#### **Préparation:**

Préchauffez le four à 220°C. Graissez légèrement une plaque de cuisson.

Faites cuire les pommes de terre à l'eau ou à la vapeur pendant 5min, égouttez-les et essuyez-les avec du papier absorbant puis laissez refroidir 10min.

Avec les dents d'une fourchette, tracez des sillons à la surface de chaque pomme de terre puis disposez les pommes de terre en une seule couche sur la plaque de cuisson.

Badigeonnez-les d'huile et saupoudrez le gros sel dessus et faites-les rôtir 50min au four, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.

Servez-les aussitôt en accompagnement.