POMMES DE TERRE NOUVELLES RÔTIES À LA MOUTARDE DOUCE

INGRÉDIENTS

- 1/2 c-à-c de sel
- Quelques brins de persil (facultatif)
- Poivre
- 1 c-à-s de jus de citron,
- 1 grosse gousse d'ail
- 3 c-à-s rases de moutarde douce
- 3 c-à-c d'huile d'olive
- 600g de pommes de terre primeur

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 30MN
TEMPS TOTAL : 50MN

PRÉPARATION

Nettoyer les pommes de terre. Si ce sont des pommes de terre nouvelles, il suffit souvent de les passer rapidement sous l'eau et de gratter un peu la peau).
Les découper en demi-lunes de tailles égales et les réserver dans un grand saladier.

Préchauffer le four à 200°C.

Dans un bol, mélanger la moutarde, l'huile d'olive, le jus de citron, l'ail hâché finement et le sel. Verser le mélange sur les pommes de terre nouvelles et bien mélanger pour les enrober.

Déposer les pommes de terre sur la plaque recouverte de papier cuisson en les étalant le plus possible.

Enfourner pour une trentaine de minutes (jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites) en les retournant à mi-cuisson.

Sortir les pommes de terre du four et les servir chaudes, parsemées de persil fraîchement haché

Tout cela peut être accompagné d'une salade vinaigrette avec petit oignons blancs émincés.