# POMMES DE TERRE GRENAILLES AU FOUR

## INGRÉDIENTS

- 500 g de pommes de terre grenailles
- 3 brins de romarin
- 1 c. à soupe de gros sel
- 3 c. à soupe d'huile d'olive

**TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN**
**TEMPS DE CUISSON : 20MN**
**TEMPS TOTAL : 40MN**

## PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Lavez et séchez les pommes de terre grenailles.

Ajoutez dans un saladier les pommes de terre, le gros sel, le romarin et l'huile d'olive. mélangez bien jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien imprégnées des aromates.

Puis disposez le tout sur une plaque de cuisson recouverte de papier aluminium. Enfournez pendant 20 min.

Le temps de cuisson peut varier selon la taille des pommes de terre et la puissance de votre four.

Pour vérifier la cuisson des pommes de terre, plantez un couteau au cœur d'une pomme de terre.