Pommes de terre rôties à l’ail et au persil

Accompagnements · France



15 min
PREPARATION

60 min
CUISSON

4 pers.
PORTIONS

Facile
DIFFICULTE

> *Les pommes de terre rôties à l’ail et au persil sont un accompagnement savoureux et parfumé, à la fois doré et croustillant à l’extérieur, puis tendre à l’intérieur. Elles accompagnent parfaitement les viandes, les volailles et les poissons.*

Ingredients

de sel	

3.4 c. à café

gousses d’ail
3

de persil frais haché
3 c. à soupe

de poivre noir
1.2 c. à café

de thym séché
1.2 c. à café

de pommes de terre à chair ferme
1 kg

d’huile d’olive ou d’huile neutre
3 c. à soupe

de paprika doux
1 c. à café

de romarin séché
1.2 c. à café

de jus de citron, facultatif
1 c. à café

Preparation

1. Préchauffez le four à 210 °C, chaleur tournante si possible. Lavez soigneusement les pommes de terre. Conservez la peau si elle est fine et propre, ou épluchez-les. Coupez chaque pomme de terre en quartiers réguliers. Hachez finement l’ail et le persil.

2. Rincer les quartiers. Placez les pommes de terre dans un saladier d’eau froide et remuez-les pour retirer une partie de l’amidon. Égouttez-les.

3. Précuire les pommes de terre. Portez une grande casserole d’eau à ébullition. Ajoutez les quartiers et laissez-les cuire pendant 7 minutes. Ils doivent commencer à s’attendrir sans se casser.

4. Égoutter et sécher. Égouttez soigneusement les pommes de terre. Laissez-les sécher dans la passoire pendant 5 minutes. Cette étape facilite leur coloration.

5.

Préparer l’assaisonnement. Dans un grand saladier, mélangez l’huile, l’ail, le paprika, le thym, le romarin, le sel et le poivre.

6

Enrober les pommes de terre. Ajoutez les quartiers dans le saladier et mélangez délicatement jusqu’à ce qu’ils soient uniformément recouverts d’huile et d’épices.

7

Installer sur la plaque. Disposez les quartiers sur une plaque recouverte de papier cuisson. Placez-les en une seule couche, côté coupé contre la plaque, sans les superposer.

8

Commencer la cuisson. Enfournez pendant 20 minutes à 210 °C, sans ouvrir le four.

9

Retourner les quartiers. Sortez la plaque et retournez délicatement chaque morceau avec une spatule.

10

Terminer la cuisson. Remettez au four pendant 13 minutes. Les pommes de terre doivent être bien dorées sur les bords et tendres au centre.

11

Ajouter le persil. Sortez la plaque du four. Parsemez immédiatement les pommes de terre de persil frais et ajoutez le jus de citron, si désiré.

12

Mélanger et servir. Mélangez délicatement pour répartir le persil, puis servez immédiatement.

Conseils du chef

Coupez tous les quartiers à la même taille pour obtenir une cuisson uniforme. Séchez parfaitement les pommes de terre après leur précuisson afin qu’elles deviennent croustillantes. Espacez les morceaux sur la plaque : s’ils sont serrés, ils cuiront à la vapeur au lieu de rôtir. Remplacez le romarin par du basilic séché ou des herbes de Provence si nécessaire. Réchauffez les restes au four à 190 °C pendant 8 à 10 minutes plutôt qu’au micro-ondes.