



Pommes de terre rôties à l'ail, au citron et au laurier



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 1/2 kilogrammes de pommes de terre à chair ferme (lavées, non épluchées et coupées en gros morceaux)
6 cuillères à soupe d'huile d'olive (+ un peu)
2 bulbes d'ail (coupées en deux)
5 feuilles de laurier
1 citron (zeste et jus)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 180 °C.
- 2.** Faites cuire les pommes de terre 5 à 7 minutes dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles commencent juste à s'attendrir. Égouttez-les et secouez la casserole pour que les bords deviennent un peu rugueux (cela donnera une croûte plus croustillante).
- 3.** Mettez les pommes de terre dans un plat à rôtir, ajoutez l'huile d'olive, l'ail, les feuilles de laurier, le zeste de citron, le sel et le poivre. Mélangez bien pour tout enrober.
- 4.** Faites rôtir 35 minutes dans le four préchauffé jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes. Remuez à mi-cuisson.
- 5.** Juste avant de servir, arrosez de jus de citron frais et, si vous le souhaitez, d'un peu d'huile d'olive supplémentaire.