

# POTATOES

## roties au four au romarin.

 pour 4 personnes

 20 mn

 40 mn

### Ingrédients :

1 kg pommes de terre (taille moyenne)

3 c.à Soupe d'**huile de TOURNESOL biologique**

2/3 branches de romarin

Fleur de sel

Sel

### Préparation :

1. Laver et découper les pommes de terre en quartiers (de même taille si possible).
2. Effeuillez les branches de Romarin.
3. Recouvrir le fond de la lèche frite avec une feuille de papier de cuisson (sulfurisé). Mettre les quartiers de pdt, napper d'huile et de romarin.
4. Mélanger afin que les pdt soit bien enrobées. Mettre au four (th 220°C) pendant 15 mn env.
5. Sortir et mélanger une nouvelle fois et remettre au four pour 20 mn. Sortir quand elles ont bien rôties et croustillantes.

Idéales pour accompagner une viande grillée.

