

Pommes de terre grenaille rôties au four

Ingrédients (pour plus ou moins 4 personnes):

- 1 kg de pdt grenaille
- 4 gousses d'ail en chemise
- 3 c. à soupe de gros sel ou sel de Guérande
- 1 c. à café de poivre du moulin ou poivre concassé
- thym frais ou séché
- 2 filets d'huile d'olive
-

Préparation:

- Préchauffez le four th.180°C.
- Lavez les pommes de terre sans les éplucher. Les pommes de terre grenaille ne se pèlent pas, vous pouvez les frotter doucement dans un torchon avec du gros sel pour gommer un peu la peau si vous le souhaitez.
- Dans un saladier mélangez les pommes de terre avec un filet d'huile d'olive, le poivre, le thym et les gousses d'ail non épluchées, que vous avez simplement écrasées à l'aide du plat d'un couteau en pressant avec la paume de la main.
- Versez le gros sel ou le sel de Guérande dans le fond de la plaque du four, posez les pommes de terre par dessus. Arrosez les d'un nouveau filet d'huile d'olive.
- Enfournez pendant une trentaine de minutes selon la puissance de votre four. A mi-cuisson mélangez bien les pommes de terre. Quand les pommes de terre sont bien fondantes (Vous pouvez vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau), sortez-les du four.

GRENAILLES A L'AIL

Temps de préparation : 2 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) : - 24 [pommes de terre](#) 'grenailles'

- 12 gousses d'[ail](#)
- 3 feuilles de laurier
- huile d'olive
- gros [sel](#) (de préférence épicé)

Préparation de la recette :

Laver les grenailles, mais ne pas les peler. Les mettre dans une cocotte avec un fond d'huile d'olive, ajouter les gousses d'ail non pelées et les feuilles de laurier.

Faire cuire à feu tout doux pendant 40 bonnes minutes.

Ajouter le sel, laisser encore cuire 5 minutes. Vérifier la cuisson en piquant dedans.

C'est prêt, facile à faire et tellement bon.