

Patates rôties (les meilleures)

- La meilleure recette de patates rôties... Super facile :)



Ingrédients :

- Sel
- 1/2 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 4 lb (1.8 kg) de pommes de terre Russet ou Yukon, pelée et coupées en quartiers ou plus petites
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive ou de gras de canard
- Quelques feuilles de romarin haché finement
- 3 gousses d'ail émincées
- Poivre du moulin
- Une poignée de persil frais haché

Préparation :

1. Ajuster la grille à la position du milieu et préchauffer le four à 450 °F (230 °C) (ou 400° F/200 °C si vous utilisez la convection).
2. Faites bouillir un chaudron d'eau bouillante (2 litres) à feu élevé et ajouter 2 cuillères à soupe de sel, le bicarbonate de soude et les pommes de terre. Lorsque ça bout, réduire le feu et laisser mijoter pendant environ 10 minutes.
3. Pendant ce temps, combinez la matière grasse avec le romarin, l'ail et un peu de poivre du moulin dans un petit chaudron et faites chauffer à feu doux. Bien mélanger. Passer à la passoire. Conserver le liquide et le mélange d'ail/romarin à part. Mettre de côté.
4. Égouttez les pommes de terre. Transférer dans un bol. Ajouter l'huile. Assaisonner de sel et de poivre. Bien secouer.

5. Transférer les patates sur une plaque à cuisson que vous avez tapissées d'une feuille de papier parchemin.
6. Faites cuire pendant environ 20 minutes. Tourner. Faire cuire un autre 20 minutes. Si elles ne sont pas prêtes, tourner et faire cuire un autre 20 minutes.
7. Transférer dans un bol. Ajouter le mélange d'ail et romarin ainsi que le persil. Bien mélanger. Rectifier l'assaisonnement.
8. Servir!

“ *Aujourd'hui, je vous propose une recette vraiment parfaite pour les pommes de terre... C'est un vrai délice, tout a été pensé pour optimiser le goût!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

