



5 15

Patates grecques faciles à faire

PORTIONS

4

TEMPS DE PRÉPARATION

10 minutes

TEMPS DE CUISSON

25 minutes

Information nutritionnelle

Par portion: calories 353; protéines 8 g; matières grasses 7 g; glucides 67 g; fibres 6 g; fer 3 mg; calcium 61 mg; sodium 23 mg

Voici LA recette facile de patates [grecques](#) dont vous ne pourrez plus vous passer! Et le plus beau, c'est qu'elle ne nécessite que 5 ingrédients!

Ingrédients



4 grosses pommes de terre à chair jaunes



45 ml (3 c. à soupe) de jus de citron



15 ml (1 c. à soupe) d'ail haché



30 ml (2 c. à soupe) d'origan haché



30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive

[Selectionner tous les ingrédients](#)

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 205 °C (400 °F).
- 2 Couper les pommes de terre en quartiers.
- 3 Dans un bol, mélanger les quartiers de pommes de terre avec le jus de citron, l'ail, l'origan et l'huile d'olive. Assaisonner de sel et de poivre du moulin.
- 4 Déposer les pommes de terre sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin. Cuire au four de 25 à 28 minutes, jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.

Pour la cuisson sur le barbecue:

- Préchauffer le barbecue à puissance moyenne-élevée. Couper les pommes de terre en quartiers. Dans un bol, mélanger les quartiers de pommes de terre avec le jus de citron, l'ail, l'origan et l'huile d'olive. Assaisonner de sel et de poivre du moulin. Sur la grille chaude du barbecue, déposer le plateau. Fermer le couvercle et cuire de 20 à 25 minutes en retournant les pommes de terre à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.