

# Patates rouges rôties aux herbes

- Une recette très simple de patates rouges rôties aux herbes!



## Ingrédients :

- 3 lb (1.36 kg) de patates rouges, lavées et coupés en deux (ou en quatre si elles sont grosses)
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 6 gousses d'ail émincées
- 1 cuillère à thé de sel
- 1 cuillère à thé de thym séché
- 1/2 cuillère à thé de poivre
- 1/2 cuillère à thé d'origan séché
- 1/2 cuillère à thé de basilic séché
- 1/2 tasse (125 ml) de Parmesan râpée
- 3 cuillères à soupe de persil frais tranchées finement

## Préparation :

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Tapissez une plaque à cuisson d'une feuille de papier parchemin.
2. Dans un grand bol, mettre les pommes de terre. Puis, tous les autres ingrédients, sauf le persil. Bien mélanger.
3. Faites cuire pendant 45 à 55 minutes en tournant de côté toutes les 15 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient croustillantes!
4. Garnir de persil.
5. Se conserve dans un contenant hermétique pendant au moins 3 jours. Faites

“ *Vous cherchez un accompagnement facile à préparer pour votre repas? Essayez cette recette très simple de patates rouges rôties aux herbes!*

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