

Pommes de terre au four

Recette proposée par Nicolas, Economique, Pour 6 personnes

Préparation: 15 minutes Cuisson: 1h20

Simple et rapide a faire, cette recette ravira petits et moins petits... Elle accompagnera très bien un poulet rôti, ou une viande grillée.



Les ingrédients:

- 1,5kg de pommes de terre
- 2 gros oignons
- huile d'olive
- Sel poivres
- Herbes de provence
- 1 verre d'eau

Comment faire:

Pommes de terre au four 1) Peller tous les légumes et les passer sous l'eau. -



2) Couper en petit morceau les 2 oignons. -



3) Couper en cube les pommes de terre. Mélanger avec les oignons. -



4) Saler poivrer, rajouter un peu d'huile d'olive et saupoudrer d'herbe de Provence. Rajouter un verre d'eau pour ne pas que les pommes de terre attachent au plat. Enfourner à 180°C pendant 1 heure 20 en remuant délicatement de temps en temps. -

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !

2026 - www simplement-cuisine.fr