Pommes de terre rôties à déjeuner

RECETTES – DÉJEUNERS-BRUNCHS – REPAS – VÉGÉTARIEN / VÉGANE



NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 50-60 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 livres de pommes de terre (Russet), lavées et coupées en cube d’un pouce
- 1 gros poivron rouge, coupé en gros morceaux
- 2 c. table d’huile d’olive
- 1 ½ c. thé de poudre d’ail
- ½ c. thé de sel
- Poivre au goût

Préparation

1. Préchauffer le four à 425 F.
2. Tapisser le fond d’une plaque de cuisson de papier parchemin.
3. Dans un bol, mélangez tous les ingrédients et bien enrobez les pommes de terre.
4. Déposer le tout sur la plaque en une seule couche.
5. Cuire pendant 50 à 60 minutes ou jusqu’à ce que les pommes de terre soient bien dorées en les retournant aux 15 minutes.