



Pommes de terre grillées au parmesan

[ACCOMPAGNEMENTS](#) - [LÉGUMES](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION :
15 MIN

TEMPS DE CUISSON :
45 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 kg de petites pommes de terre jaune, lavées et coupées en deux
- 1/3 tasse de beurre, température pièce
- 1/2 c. thé de paprika
- 1 c. thé de mélange d'herbes à l'italienne
- 1/2 c. thé de poudre d'ail
- 1 c. thé de poudre d'oignon
- 90 grammes de parmesan, râpé finement
- Sel et poivre au goût

Autre :

- **Sauce ranch maison** ou du commerce
- Un peu de persil et de ciboulette ciselés

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 F.
2. Porter à ébullition une grande casserole remplie d'eau.
3. Y plonger les pommes de terre et les cuire pendant 15 minutes.
4. Pendant ce temps, mélanger dans un bol tous les autres ingrédients à l'exception de la sauce ranch et les herbes fraîches.
5. Recouvrir une plaque de papier parchemin.
6. Étendre le mélange de beurre sur le papier parchemin en fine couche.
7. Déposer les pommes de terre, face coupée sur le mélange de beurre.
8. Cuire au four pendant 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien cuites et grillées.
9. Servir avec une sauce ranch, du persil et de la ciboulette.