

# Pommes de terre grelots rôties à la Grecque et au citron

## Recette pour 4 personnes

### Description

Un plat tout aussi bon pour l'apéro qu'en guise d'accompagnement.

### L'astuce du chef

Pour varier, vous pouvez remplacer les pommes de terre par de la patate douce ou des carottes.

### Ingrédients

Pommes de terre

- 20 Unité(s) Pommes de terre grelots
- 3 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 1 Unité(s) Citron
- 3 Cuil. à soupe Épices grecques
- 4 Branche(s) Persil
  
- Sel et poivre

Mélange d'épices grecques

- 1 Cuil. à soupe Origan
- 1 Cuil. à soupe Paprika
- 1 Cuil. à soupe Poudre d'ail
- 1 Cuil. à soupe Graines de moutarde
- 1 Cuil. à soupe Sel de céleri
- 1 Cuil. à thé Paprika fumé
- 1 Cuil. à thé Poivre noir concassé
  
- Sel et poivre

### Préparation

Temps de préparation **30.00 mins**

Préchauffez votre Four à 425.00 F°

Mise-en-place

Coupez les grelots en 4. Hachez le persil. Zestez le citron avec une microplane.

Épices grecques

Commencez par concasser les graines de moutarde dans un mortier. Réunissez toutes les épices

dans un bol et mélangez le tout.

### Cuisson

Dans un bol, mélangez les pommes de terre, l'huile d'olive, les épices et le zeste de citron. Étalez le tout sur une plaque à pâtisserie et mettez au four une trentaine de minutes. Vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau. À la sortie du four, parsemez le persil haché et un peu de fleur de sel.

**Bon appétit!**