

# Pomme de terre à l'ail, thym et sirop d'érable

## Recette pour 4 portions

### Description

Cette recette d'accompagnement à base de pomme de terre sera idéale pour servir au brunch.

### L'astuce du chef

Le thym est très important pour cette recette, par contre il est possible de le remplacer par du romarin.

### Ingrédients

#### Pomme de terre

- 400 Gr Pommes de terre grelots
- 15 Ml Huile d'olive
- 4 Gousse(s) Ail
- 3 Branche(s) Thym
- 30 Ml Sirop d'érable

### Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

#### Préparation

Préchauffez le four à 400 °F.

Pelez et hachez grossièrement l'ail.

Lavez et coupez les pommes de terre en quartiers. Mélangez l'huile, le sel, le poivre noir et l'ail dans un grand bol. Ajoutez les quartiers de pommes de terre et mélangez jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés. Étalez les pommes de terre dans une tôle à pâtisserie et placez les brins de thym sur le dessus. Placez au four et faites rôtir pendant 35-40 minutes. Retournez les pommes de terre à mi-cuisson et ajoutez le sirop d'érable. Retirez les pommes de terre du four lorsqu'elles sont dorées et croustillantes. Laissez-les refroidir pendant 2-3 minutes avant de les placer dans un bol de service. Servez chaud.

**Bon appétit!**