

# 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

- 500 Gr Pommes de terre grelots
- 2 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 1 Unité(s) Citron
- 2 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 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **425 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!**