

Grenailles aux Herbes et Tomates Cerises au Four

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- POMMES DE TERRE GRENAILLE 1 kg
- TOMATE(S) CERISE(S) 10-12
- ROMARIN 2 branches fraîches
- BASILIC 1 c à café
- HUILE D'OLIVE
- SEL
- POIVRE

Recette:

- Faites cuire les pommes de terre en chemise dans de l'eau salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Dans un grand plat à gratin, découpez-les en 2 dans le sens de la longueur.
- Faites de même avec les tomates cerises et répartissez-les sur les grenailles.
- Saupoudrez de basilic et ajoutez le romarin frais.
- Arrosez avec l'huile puis salez et poivrez.
- Enfournes 20-25 minutes.
- Servez dès la sortie du four.

