

Pommes de Terre au Parmesan Grillées au Four

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE 6-8 moyennes
- HUILE D'OLIVE
- FLEUR DE SEL
- PARMESAN RAPE
- POIVRE

Recette:

- Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Préchauffez le four à 210°C
- Coupez les pommes de terre en 2 dans le sens de la longueur.
- Huilez à l'aide d'un pinceau puis déposez un peu de parmesan et de fleur de sel. Poivrez légèrement.
- Enfourez pour 10 à 12 minutes.
- Servez dès la sortie du four.

