



Pommes de terre rôties à la moutarde



Ingrédients:

- pommes de terre (comptez 3 pommes de terre pas trop grosses par personne)
- 1/4 de tasse de moutarde
- 1/4 de tasse d'huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation:

- Préchauffez le four à 190° (ou 200° si vous n'avez pas)
- épluchez et couper vos pommes de terre en cubes (ou autrement)
- Les laver (je le dis on sait jamais lol)
- mélanger la moutarde et l'huile d'olive, puis le verser sur les pommes de terre, et

mélanger le tout

- Graissez un plat, et mettre le tout là dedans, salez, poivrez
- Et enfournez pendant 35 à 40 minutes

Merci d'être venue sur mon blog, et n'hésitez pas à y revenir, et me laisser des commentaires. A très bientôt sur So yummy :

<http://soyummy.canalblog.com>