

Pommes de terre à la Provençale

Bedon Gourmand

Ingrédients

- 16 petites pommes de terre (grelots) coupées en deux
- 1 c. à soupe de moutarde de Dijon
- 1 c. à soupe de ketchup
- 2 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 4 c. à soupe d'huile
- 3/4 c. à thé d'épices Old Bay (remplacé par du chili broyé)
- 1 c. à soupe d'origan séché
- 7 grosses gousses d'ail broyées
- Sel et poivre

Préparation

1. Dans un bol, mélanger la moutarde, le ketchup, le vinaigre balsamique, les épices old bay, l'origan, l'ail, le sel et le poivre
2. Ajouter les pommes de terre et bien enrober.
3. Déposer sur une plaque recouverte de papier aluminium et huiler légèrement.
4. Préchauffer le four à 400F (200C), ajouter la plaque et réduire le feu à 375F (190C) pour 30 minutes, puis réduire encore le feu à 325F (160C) et continuer la cuisson pour 10 minutes (40 minutes de cuisson au total). À la mi-cuisson, avec une pince, déplacer un peu les pommes pour éviter qu'elles ne collent.

P.S. J'ai fait cuire sur le barbecue

Préparation: 5 minutes

Cuisson: 40 minutes

Portions: 4

Source: [La table de Viviane](#)