

Pommes de terre rôties à l'érable (Le palais gourmand)

Mes petits changements entre parenthèses.

12 pommes de terre grelots coupées en 2
2 c. à table d'huile d'olive
4 gousses d'ail broyées
1/4 tasse de sirop d'érable
1 c. à thé de graines de coriandre concassées (**coriandre moulu**)
1 c. à thé de poivre noir concassé (**poivre moulu**)
1/4 tasse de pacanes hachées grossièrement (**noix de grenoble**)
Épice à salade style Grecque de La Jardinière, quantité au goût (**mon ajout personnel**)

Préchauffer le four à 375°F(190°C). Dans une poêle allant au four, dorer les pommes de terre côté chair et l'ail dans l'huile environ 2 minutes. Saler et poivrer. Ajouter le sirop d'érable et les épices et bien mélanger. Cuire au four de 25 à 30 minutes, en remuant fréquemment, jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Saupoudrer de pacanes et rectifier l'assaisonnement. ****J'ai terminer la cuisson sur le four pour dorer et caramélisé un peu plus mes pommes de terre****