

# Pommes de terre ail et citron

Le tout en BIO

Recette proposée par Véronique Bourfe-Rivière  
Coach nutrition

## INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES :

8 pommes de terre  
4 gousses d'ail  
1 citron  
3 cs d'olives vertes  
Huile d'olive, sel et poivre

## RECETTE:

Brosser les pommes de terre sans les éplucher, les couper en grosses frites, les précuire à la vapeur 7 à 8 minutes.

Préchauffer le four à 200°C.

Pendant ce temps, brosser le citron. Au dessus d'un plat à four, si possible en terre, le tailler en tranches fines puis les tranches en morceaux.

Eplucher et dégermer l'ail, le couper en petites lanières dans le sens de la hauteur, l'ajouter au citron. Y verser les pommes de terre précuites, les olives vertes en un beau filet d'huile d'olive. Bien mélanger.

Cuire au four au moins 20 minutes. Vérifier la cuisson des pommes de terre avec la pointe d'un couteau. Poivrer et saler au dernier moment.

Parfait pour un repas du soir accompagné d'une salade verte, ou bien en tapas.

Bon appétit

Plat BIO

Agence  
BIO