



Patates douces rôties

Catégorie: Accompagnements

Description:

Donne 4 portions

Ingrédients:

125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable
15 ml (1 c. à soupe) d'huile végétale
30 ml (2 c. à soupe) de beurre fondu
1 oignon haché
3 gousses d'ail écrasées
750 g (1 ½ lb) de pommes de terre douces
1 branche de romarin
1 branche d'origan
1 feuille de laurier
Sel et poivre

Instructions:

Dans un bol, versez le sirop d'érable, l'huile, le beurre fondu, l'oignon et l'ail.
Brossez, lavez et rincez les pommes de terre.
Coupez-les en 4 dans le sens de la longueur.
Incorporez-les dans la préparation précédente.
Salez et poivrez puis ajoutez les herbes.
Déposez le tout dans un plat allant au four dont vous aurez préalablement recouvert le fond avec un papier parchemin.
Couvrez les pommes de terre avec un papier aluminium.
Faire cuire dans un four préchauffé à 180° C (350° F).
Pour vérifier la cuisson, piquez les pommes de terre.