

**Pommes de terre rôties à la grecque**

 **Pour 3 ou 4 Croquants-Gourmands**
**- 1 kg de** [**pommes de terre**](https://recettes.de/pomme-de-terre)
**- 3 gousses d'ail**
**- 60 g d'**[**huile d'olive**](https://recettes.de/huile-d-olive)
**- 70 g de jus de** [**citron**](https://recettes.de/citrons)
**- 2 càs de** [**moutarde**](https://recettes.de/moutarde)
**- 1 càs d'**[**origan**](https://recettes.de/origan) **séché**
**- 1 càc de sel**
**- poivre du moulin

Un plat à four
Préchauffage du four à 190°C**Éplucher et laver les pommes de terre
Les couper en gros dés.
Éplucher, dégermer et hacher finement l'ail.
Presser le citron et recueillir 70 g de jus.
Mettre dans un saladier les dés pommes de terre, l'ail haché, l'huile, le citron et la moutarde.
Ajouter l'origan, saler & poivrer.
Mélanger pour bien enrober les pommes de terre.
Verser dans le plat et enfourner pour 50 minutes en remuant à mi-cuisson.