

**Pommes de terre rôties à la grecque**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/09/pommes-de-terre-roties-a-la-grecque-p1190786-r.jpg) **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[Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**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.