

**Pommes de terre rôties au citron et parmesan**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/01/pommes-de-terre-roties-au-citron-et-parmesan-p1060994.psd-r-copy.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 1 kg de pommes de terre**  
**- 250 ml de bouillon de volaille**  
**- ¼ de càc d'ail en poudre**  
**- 2 càs de jus de** [**citron**](https://recettes.de/citrons)  
**- 45 g de beurre**  
**- 1 càc d'origan**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- 3 càs de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé**  
**- persil haché**

**1 plat à four beurré**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Peler les pommes de terre et les couper en gros quartiers.  
Les disposer dans le plat à four et les mélanger avec l'ail, l'origan, du sel et du poivre.  
Disposer le beurre en parcelles.  
Mélanger le bouillon et le jus de citron et le verser sur les pommes de terre.  
Couvrir le plat d'un papier cuisson doublé d'une feuille d'aluminium.  
Enfourner pour 30 minutes.  
Sortir le plat du four et mélanger les pommes de terre.  
Saupoudrer de parmesan râpé et remettre au four pour 30 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites et bien dorées et qu'il n'y ait plus de bouillon.  
Parsemer de persil haché et servir chaud.