

Pommes de terre au citron, aux herbes et aux poivrons

Publié Par Anne Sur 11 juin 2020 @ 10 h 20 min Dans Légumes,Sans gluten,Sans lait,Sans oeufs,Végétarien | [70 commentaires](#)

Vous vous régalez avec ce plat aux saveurs estivales et hyper facile à faire. Je l'ai servi pour accompagner un [filet de saumon cuit à la vapeur](#) et c'était juste parfait. Si vous aimez le citron, vous pouvez en mettre deux et non un. Chez moi tout le monde n'aime pas donc 1 seul, c'était très bien.

Voici **la recette**.

ingrédients

Pour 4/6 personnes en fonction des appétits

- 1 kg de **pommes de terre**
- 2 **poivrons** (1 rouge et 1 vert)
- 1 **citron** bio
- 1 bonne pincée de sel
- 4 cuillères à soupe d'**huile d'olive**
- 1 cuillère à soupe de **thym**
- 1 cuillère à soupe de **romarin**
- 1 pincée de **piment d'Espelette**

Préparation

Epluchez les pommes de terre, lavez-les. Fendez-les en 2 puis coupez, toujours dans le sens de la longueur, chaque moitié en 3. Cela donne de grosses frites.

Lavez les poivrons, ôtez le pédoncule et les graines et coupez-les en lanières. Lavez le citron et coupez-le en 5 ou 6 tranches.

Dans un grand plat ou dans la lèche frite versez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Ajoutez les morceaux de pommes de terre et de poivrons, les rondelles de citron, le thym, le romarin. Salez. Arrosez avec les 2 autres cuillères à soupe d'huile d'olive.

Enfournez dans un four préchauffé à 190°C (je me sers de la chaleur tournante + vapeur de mon four vapeur) pour 40 minutes de cuisson.

A la sortie du four, saupoudrez d'un peu de thym frais et de [piment d'Espelette](#).

Absolument délicieux et tellement facile à faire !

Bon appétit !

Publication imprimé sur Papilles et Pupilles: <https://www.papillesetpupilles.fr>

URL de l'article: <https://www.papillesetpupilles.fr/2020/06/pommes-de-terre-au-citron-aux-herbes-et-aux-poivrons.html/>

Copyright © 2005-2012 Papilles et Pupilles. Tous droits réservés. All rights reserved.