

# Quartiers de patates douces et de pommes de terre blanches grillés

Portions : 8 ~ Préparation : 10 minutes ~ Temps de cuisson : 70 minutes



## Ingrédients

- 1 1/2 lb (675 g) de patates douces (environ 3), coupées en quartiers
- 1 1/2 lb (675 g) de pommes de terre pour le four (environ 5) coupées en quartiers
- 1/2 tasse de vinaigrette Italienne piquante Calorie-Wise Kraft
- 1/4 tasse de fromage 100 % Parmesan râpé Kraft léger
- 2 c. à soupe de persil frais haché

## Préparation

1. Chauffer le four à 375 °F.
2. Enrober les pommes de terre et les patates douces de la vinaigrette.
3. Étaler les légumes sur une plaque à pâtisserie à rebords vaporisée d'un enduit à cuisson.
4. Cuire 1 heure ou jusqu'à ce que les pommes de terre et les patates soient tendres, en les retournant après 30 min de cuisson et en les garnissant de fromage pendant les 5 dernières minutes de cuisson. Les parsemer de persil.