

Pomme de terre hasselback

pommes de terre rôties à la suédoise cuites au four avec des touches d'épices et d'herbes.

Difficulté : Facile

Préparation : 00h20

Cuisson : 00h40

Temps total : 00h00

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 6 grosses pommes de terre
- 6 noix de beurre
- Huile d'olive
- Origan
- Thym
- Romarin
- Paprika
- Curry
- Sel
- Poivre

Préparation

1. Préchauffer votre four à 180°C.
2. Lavez les pommes de terre. Entailler-les dans le sens de la largeur à intervalle régulier de 2 mm environ en veillant à ne pas aller jusqu'au bout. Placer les dans un plat allant au four.
3. Parsemer chaque pomme de terre des épices et des herbes.
4. Placer une noix de beurre au dessus de chaque pomme de terre.
5. Arroser légèrement d'huile d'olive.
6. Mettre au four durant 40 minutes environ. Arroser tous les 15 minutes.
7. Servir chaud. Ce plat accompagne parfaitement une pièce de bœuf ou un magret de canard. Bon appétit.