

Les pommes de terre suédoises



Ingrédients pour 2 personnes

2 grosses pommes de terre
Sel, poivre
Huile d'olive
Ail haché
Épices selon votre goût
Herbes (thym, herbes de Provence ou celles qui vous inspirent)

Préparation

Préchauffer le four à 200°C

Dans un ramequin, mélangez l'huile d'olive, l'ail haché, les épices ou herbes que vous aimez.

Lavez, brossez les pommes de terre et séchez-les avec un torchon.

Entaillez les pommes de terre sans les couper, tous les 2 ou 3 millimètres.

Déposez les pommes de terre dans un plat à four

A l'aide d'un pinceau, badigeonnez les pommes de terre avec le mélange d'huile et épices/herbes. A l'aide d'un couteau, écartez un peu les lamelles pour y faire pénétrer un peu d'huile.

Salez et poivrez.

Placez les pommes de terre au four pendant 40 minutes. Vérifier régulièrement car en fonction de la taille et de la variété de la pomme de terre les temps de cuisson peuvent varier de 35 à 45 minutes en général.

Avec la cuisson, les lamelles de pommes de terre vont s'écarter et cela va donner un résultat très intéressant au niveau esthétique!



Karelle Vignon
De ma cuisine à la vôtre – Bon Appétit!

www.lesgourmandisesdekarelle.com

<https://www.facebook.com/lesgourmandisesdekarelle>