

POMME DE TERRE SUÉDOISE OU HASSELBACK POTATOES

PRÉPARATION

INGRÉDIENTS

- 1 kg de pommes de terre
- Sel
- Poivre
- Huile d'olive
- Ail haché
- Epices
- Herbes aromatiques

Préchauffer le four à 200°C Dans un ramequin, mélangez l'huile d'olive, l'ail haché, les épices ou herbes que vous aimez. On peut y rajouter du paprika, du piment d'Espelette, ou du piment doux pour les épices, et du thym, des herbes de Provence, de la marjolaine ou de l'estragon pour les herbes.

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. (Astuce : placer la pomme de terre entre deux baguettes chinoises ou des manche de spatules en bois, ainsi le couteau s'arrêtera sur les baguettes au moment des entailles sans pour autant couper la pomme de terre)

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, écarter 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.

Pour finir : Avec la cuisson, les lamelles de pommes de terre vont s'écarter et donner un résultat très intéressant au niveau esthétique ! Les pommes de terre rôties sont accompagnées d'une sauce composée de mayonnaise, crème sûre (crème légèrement acidulée) jus de citron et zeste sans oublier la ciboulette ou l'aneth et qui accompagnera parfaitement bien la dinde.

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN

TEMPS DE CUISSON : 40MN

TEMPS TOTAL : 55MN