

Recette Pomme de terre suédoise



Une recette simple qui allie le goût et le croustillant des pommes de terre sautées avec le fondant de la pomme de terre au four... Joli à regarder, rapide et délicieux !

Ingrédients / pour 2 personnes

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

Réalisation

PRÉPARATION Pomme de terre suédoise

1Préchauffer le four à 200°C Dans un ramequin, mélangez l'huile d'olive, l'ail haché, les épices ou herbes que vous aimez. Moi j'y mets 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.

2Lavez, 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 ainsi le couteau s'arrêtera sur les baguettes au moment des entailles sans pour autant couper la pomme de terre)

3Déposez 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.

4Salez 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 cela donner un résultat très intéressant au niveau esthétique.