Hasselback potatoes : pommes de terre rôties à la suédoise

Accompagnement | 4 portions | Prép. 15 min. | Cuiss. 45 min. | Total 60 min.

pomme de terre, beurre, huile d'olive, fleur de sel, poivre, paprika, origan, thym, romarin

Ingrédients

- **4** pomme de terre
- **1 cuillère à café** Beurre doux
- huile d'olive
- fleur de sel
- poivre
- paprika
- origan
- thym
- romarin

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
2. Lavez les pommes de terre. Entailler-les dans le sens de la largeur à intervalle régulier en veillant à conserver chaque pomme de terre entière.
3. Parsemer chaque pomme de terre de thym,de romarin, d'origan, de fleur de sel, de poivre du moulin et de paprika.
4. Mettez une petite cuiller de beurre au sommet de chaque pomme de terre ou répartissez dans chaque entaille.
5. Arroser légèrement d'huile d'olive. Placer les pommes de terre dans un plat ou sur une plaque de cuisson allant au four.
6. Placez au four environ 45 minutes.

Tags

facile | cuisson au four | végétarien