

Pommes de terre
**Pommes de terre au four style
 hasselbackpotatis**



55 min **15 min** **40 min** **0** **456**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
 pour 6 personnes

18 **Pomme(s) de terre**
 9 branche(s) **Romarin**
 36 feuille(s) **Laurier**
 100 g **Parmesan**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**
 1 **Huile d'olive**
 100 g **Chapelure**

Étape 1

Préparation des pommes de terre

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6) pendant quelques minutes. Bien laver les pommes de terre.
- 2 Découper les pommes de terre en éventail : faire des encoches sur toute la pomme de terre en s'arrêtant à au moins un demi centimètre du bas.
- 3 Répéter cette découpe le long des pommes de terre à intervalles réguliers de 1 à 2 centimètres. Déposer les pommes de terre dans un plat allant au four.
- 4 Pour réussir cette découpe en éventail, placer deux baguettes parallèlement et déposer la pomme de terre au milieu. La hauteur des baguettes va arrêter la lame du couteau.
- 5 Casser des feuilles de laurier pour ensuite les placer dans les fentes des pommes de terre.
- 6 A la cuisson, le laurier va parfumer toute la pomme de terre. L'opération peut être renouvelée avec des branches de thym ou d'autres plantes aromatiques.
- 7 Saupoudrer de chapelure, puis de parmesan râpé. Ajouter le sel et le poivre moulu.

- 8 Verser l'huile d'olive dans toutes les fentes des pommes de terre avec le laurier.
- 9 Enfourner pendant 30 minutes.
- 10 Arroser les pommes de terre de leur jus, si possible toutes les 5 minutes pour éviter qu'elles ne soient trop sèches.

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir les pommes de terre du four.
- 2 Disposer les hasselbackpotatis dans une assiette sans les casser. Verser un filet d'huile d'olive sur les pommes de terre chaudes.