Christophe Casazza

*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.