

Pommes de Terre Suédoises

Nombre de personnes : 2

Temps de préparation : 1 heure

Ingrédients :

- | | |
|----------------------|--------------|
| - POMME(S) DE TERRE | 4 |
| - HUILE D'OLIVE | |
| - GOUSSE(S) D'AIL | 2 |
| - PAPRIKA | 1/2 c à café |
| - PIMENT D'ESPELETTE | 1 pincée |
| - HERBES DE PROVENCE | 1 pincée |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette :

- Nettoyez, brossez et séchez les pommes de terre.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Taillez-les en lamelles fines (2-3 mm) mais pas de part en part ... astuce : déposez deux cuillères en bois de chaque côté de la pomme de terre et taillez doucement.
- Mélangez l'huile avec le paprika, le piment, les herbes, sel et poivre.
- Ecartez légèrement les lamelles sans les détacher puis nappez-les du mélange à l'huile.
- Enfournez pour 45 minutes ...
- Nappez de temps en temps les pommes de terre de l'huile chaude du plat.
- Servez les pommes de terre bien chaudes en accompagnement.

