

# POMMES DE TERRE À LA SUÉDOISE



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
**-30 MIN.**



DIFFICULTÉ  
**FACILE**



TEMPS DE  
CUISSON  
**30 À 60 MIN.**

## INGRÉDIENTS



Pour 2 personnes

2 grosses pommes de terre par pers.  
20 g beurre fondu  
(toujours salé pour moi)  
2 c. à soupe huile d'olive  
fleur de sel aux 5 baies  
(sinon sel et poivre)  
thym et persil frais  
persillade

Commencez par mettre le beurre à fondre à feu très doux dans une petite casserole.

Lavez bien les pommes de terre et essuyez-les.  
Prenez une première pomme de terre et coupez un des bords : ça permettra de pouvoir les faire tenir bien à plat pour la suite 😊

Prenez la pomme de terre coupée (*attention, ne jetez pas le bout qu'on vient de couper, il y en a besoin pour plus tard*) et posez-la sur le plan de travail, face coupée vers le bas. Venez déposer des baguettes ou couverts à salade au-dessus et au-dessous.

En vous servant de ces cales, découpez la pomme de terre en tranches bien fines sur toute la longueur. - *les couverts permettent de faire des entailles tranquillement en étant sûr de ne pas aller trop profond et de risquer de la couper en deux* 😊 -

Déposez le bout de la pomme de terre découpé précédemment dans le fond d'un plat à four, partie bombée sur le dessus. Recouvrez-le de la pomme terre tranchée. De cette façon, en suivant la courbe, les tranches s'ouvrent légèrement - *beaucoup plus intéressant pour y glisser du beurre, des herbes ou plus* 😊 -

Procédez de la même façon pour toutes les pommes de terre.

Préchauffez le four à 200°C.

Ajoutez les herbes fraîches ciselées dans le beurre fondu. À l'aide d'un pinceau de cuisine, beurrez le dessus des pommes de terre avec la moitié du mélange beurre/herbes. Saupoudrez de fleur de sel aux 5 baies (*sinon salez et poivrez*), puis parsemez de persillade. Enfouez pendant 30 minutes.

À la sonnerie du four, beurrez à nouveau les pommes de terre et prolongez la cuisson de 30 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien dorées, croquantes en surface et toutes moelleuses à l'intérieur, miammm 😊.

C'est prêt ! 😊

Vous pouvez servir ou laissez dans le four en mode "maintien au chaud" (85°C chez moi) en attendant de se mettre à table.

