



Pommes de terre façon suédoise

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :

20 min

Cuisson :

01 h 45 min

Coût :

Bon marché

Difficulté :

Intermédiaire

Nombre de personnes :

6

[signaler un problème](#)

INGREDIENTS

Pour la cuisson

6 belles pommes de terre 1 petite courgette des tranches fines de fromage type edam ou cheddar de l'huile d'olive du poivre 5 baies (moulin)
du sel à l'ail maison du thym frais

Pour la finition

du beurre demi-sel des brins de persil frais des feuilles de basilic frais des brins d'origan frais du mélange ail et oignon déshydratés

PRÉPARATION

POUR LA CUISSON

Préchauffer le four à 200°C.

Placer le moule Carré Flexipat® sur une grande plaque alu perforée.

Laver les pommes de terre.

Sur la planche à découper placer les 2 plaques alu côte à côte.

Elles éviteront de couper entièrement les pommes de terre.

Placer une pomme de terre au milieu et strier à l'aide du couteau, la lame est donc stoppée par les plaques alu.

Placer dans le moule carré Flexipat®.

Laver et émincer la courgette non épluchée en tranches fines (réglage coupe : position 1 – 1 pour ma part)

Couper les tranches de fromage en 4, poser une rondelles de courgette dessus .

Couper à nouveau en 2.

Écarter les stries délicatement et insérer fromage+courgette dans la fente.

C'est un vrai jeu de patience !

Poivrer et saler (sel à l'ail pour ma part, recette sur le blog ou robot).

Vaporiser d'huile d'olive et parsemer de thym frais effeuillé.

Couvrir avec la toile Silpat®.

Placer au four à 200°C, cuire environ 1h00 à 1h30 selon taille et qualité de pommes de terre.

POUR LA FINITION

Préparer le bouquet d'herbes fraîches du jardin.

Dans un pichet micro-ondes, faire fondre du beurre demi-sel.

Une fois fondu, ciseler les herbes à l'aide des ciseaux à herbes et mélanger au beurre, ajouter un peu de mélange d'ail et d'oignon déshydratés.

Verser une cuillère à café sur chaque pomme de terre.

Remettre au four au moins 15 minutes.

Déguster chaudes, délicieuses en accompagnement de grillades ...