



Pommes de terre Hasselback



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

6 pommes de terre (fermes, grand)
12 laurier (frais)
12 brins thym frais
sel et poivre
100 grammes de beurre (fondu)

Méthode de préparation

- 1.** Épluchez les pommes de terre. Coupez-les ensuite en lamelles d'environ ½ cm sans découper le dessous. Ainsi, vous obtenez la forme d'un éventail.
- 2.** Transpercer la pomme de terre avec une pique peut faciliter la découpe. Retirez-la après avoir coupé le tout.
- 3.** Rincez les pommes de terre et épongez-les très bien avec du papier essuie-tout.
- 4.** Incorporez dans chaque pomme de terre 2 feuilles de laurier et 2 branches de thym. Salez et poivrez bien.
- 5.** Badigeonnez-les ensuite complètement avec le beurre fondu et mettez les pommes de terre l'une à côté de l'autre sur une plaque de cuisson.
- 6.** Enfournez pendant environ 50 minutes à 180 °C.
- 7.** Badigeonnez de temps en temps de nouveau avec le beurre.