

Pommes de terre Hasselbach

Pépé part en Suède pour une recette pas en kit



Ingédients :

- Pomme de terre à four

- Beurre fondu
- Huile d'olive
- Sel
- Thym
- Fleur de sel de Camargue
- Piment d'Espelette
- Poivre du moulin

Ustensiles :

- Baguette chinoise une paire
- Plat à four en Aluminium
- un pinceau

Préparation :

- Tenir chaque pomme de terre entre les deux baguettes, puis émincer les finement; les baguettes servent de butée pour que les lamelles ne se séparent pas
- Mettre les pommes de terre dans le plat
- Faire fondre le beurre
- Badigeonner les pommes de terre avec le beurre fondu
- Saler
- Assaisonner de piment d'Espelette
- Puis parsemer de fleur de sel
- enfin quelques tours de moulin à poivre
- Finir le beurre fondu sur les pommes de terre
- Ajouter un filet d'huile d'olive et quelques brins de thym
- Enfourner à 190° pour 40 mn
- Tester avec la pointe d'un couteau la cuisson
- En accompagnement d'une viande au BBQ

Bon appétit !