

Pommes de terre rôties au four

www.mafleurdoranger.com

Ingrédients pour 4 personnes :

- 8 pommes de terre
- 20g de beurre
- 1 cuillère à soupe d'herbes de Provence ou du thym séchés
- sel et poivre
- 2 c. à s d'huile (olive ou tournesol)

Préparation :

Eplucher et laver les pommes de terre, avant de les couper en tranches fines sans aller jusqu'au bout. L'astuce est de placer chaque pomme de terre entre deux baguettes en bois et de couper jusqu'à ce que le couteau touche les baguettes (voir la photo).

Placer les pommes de terre dans un plat allant au four. Mettre un peu de beurre par-dessus chaque pomme de terre, passer un filet d'huile puis saupoudrer d'herbes, sel et poivre.

Enfourner à 200° et laisser cuire 45 minutes. Les pommes de terre seront fondante et croustillantes à la fois et vont prendre une belle couleur dorée.

Servir très chaude pour accompagner une viande.