

Hasselback potatoes or stuffed potatoes à la suédoise

Pour 5 Personnes

C'est une recette où les pommes de terre sont coupées en tranches fines et à intervalle régulier mais sans entamer la pomme de terre entièrement (sous forme d'accordéon). Hasselback veut dire couper un légume comme un accordéon. Ensuite, elles sont cuites au four en les arrosant de beurre, d'huile et d'herbes, ou elles sont farcies avec du saumon, des oignons, du fromage (raclette, munster ...), du bacon, du chorizo ...etc....

Pommes de terre au saumon et à l'emmental: 1 pomme de terre par personne (les choisir de la même taille et d'une belle forme) - tranches de saumon fumé par pomme de terre - 2 gousses d'ail - du persil ou de l'aneth - des tranches d'emmental - des noisettes de beurre - 1 filet d'huile d'olive - sel et poivre.

Préchauffez le four à 200 ° (th 7) Bien lavez les pommes de terre. Incisez-les dans le sens de la largeur à intervalles réguliers, en veillant à ne pas les trancher jusqu'au bout. Glissez en quinconce des tranches de saumon, des tranches d'emmental. Si vous aimez, vous pouvez mettre aussi quelques tranches d'oignons (rouges de préférence) ou d'échalotes. Lavez, effeuillez et ciselez le persil ou l'aneth. En parsemez les pommes de terre, ainsi qu'un peu de sel et d'huile. Parsemez de noisettes de beurre et cuire 50 min à 1 heure. Veillez à arroser régulièrement pendant la cuisson. Vous pouvez vérifier si elles sont cuites en enfonçant un couteau dans la chair. A servir si vous voulez avec une petite sauce : mélange de crème fraîche, de yaourt, et d'herbes. Astuce pour bien couper vos pommes de terre : Positionner de chaque côté deux manches en bois

