

Pommes de terre à la suédoise



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 10 minutes

✓ **Cuisson** : 45 minutes

✓ **Ingrédients**

pour 2 personnes

- 6 pommes de terre
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café d'herbe de Provence
- 1/2 cuillère à café d'ail semoule
- fleur de sel et poivre du moulin



✓ **Préparation :**

Préchauffez le four à 200°C.

Lavez et brossez les pommes de terre (ne les épluchez pas). Découpez les pommes de terre en fines lamelles sans aller jusqu'au bout. Vous pouvez les caler entre deux baguettes chinoises qui serviront de butoir.

Dans un petit bol, mélangez l'huile d'olive avec les herbes de Provence et l'ail. Disposez les pommes de terre dans un plat à gratin et arrosez-les avec l'huile d'olive aux herbes. Salez et poivrez.

Enfournez pour 45 minutes (les pommes de terre doivent être bien dorées).

Servez en accompagnement d'une viande.

www.audalacuisine.com