

Pommes de Terre Hasselback

Ingrédients :

- * quelques pommes de terre
- * 2 CS de beurre fondu
- * 2 CS d'huile
- * 2 CC d'ail semoule
- * 2 CC de paprika
- * Sel



Préparation :

Préchauffez le four à 200°C (th.6).

Epluchez les pommes de terre et tranchez les sans aller jusqu'au bout. Déposez-les dans un plat allant four.

Mélangez le beurre fondu, l'huile et les épices dans un bol et badigeonnez le dessus des pommes de terre à l'aide d'un pinceau. Versez le reste de la préparation dans le plat. Enfouez 35 à 45 minutes (suivant la taille de pommes de terre). Arrosez-les régulièrement avec le jus de cuisson. Ils doivent être bien dorés.