

Pommes de terre rôties à la suédoise

Pour 4 personnes:

- 1 kg de pommes de terre pelées
- 40 g de beurre fondu
- 2 cs d'huile d'olive
- sel, poivre
- 25 g de chapelure
- 60 g de cheddar râpé (cette fois-ci remplacé par du parmesan)
- ce n'est pas dans la recette du livre mais on peut ajouter du thym effeuillé, ou du romarin, ou du laurier... ce qu'on a sous la main en fait!



Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante pour moi).

Couper les pommes de terre en deux dans la longueur puis chaque moitié en tranches fines en s'arrêtant à 3 mm de la base (pour faciliter les choses, je place deux baguettes de chaque côté de la pomme de terre, ainsi on arrête de couper au niveau des baguettes).

Mélanger le beurre et l'huile dans le fond d'un plat à gratin et y disposer les pommes de terre (en une seule couche). Enfourner et laisser cuire 45 min, en arrosant régulièrement avec le beurre. Poursuivre la cuisson 15 min sans les arroser. Saupoudrer uniformément la chapelure et le fromage sur les pommes de terre et réenfourner 10 min pour faire dorer.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>