



5 15

Pommes de terre hasselback au beurre à l'ail

PORTIONS

4

TEMPS DE PRÉPARATION

15 minutes

TEMPS DE CUISSON

35 minutes

Information nutritionnelle

Par portion: calories 232; protéines 4 g; matières grasses 9 g; glucides 35 g; fibres 5 g; fer 1 mg; calcium 29 mg; sodium 105 mg

Pommes de terres, beurre à l'ail, fines herbes : voilà une recette toute simple qui sera un succès garanti. Parfaite pour recevoir, la patate hasselback est une façon originale d'accompagner une bonne pièce de viande.

Ingrédients



4 pommes de terre à chair jaune



45 ml (3 c. à soupe) de beurre fondu



30 ml (2 c. à soupe) d'échalote sèche (française) hachée



15 ml (1 c. à soupe) d'ail haché



15 ml (1 c. à soupe) de persil frais haché

[Selectionner tous les ingrédients](#)

Étapes

- 1 Préchauffer le four à 205 °C (400 °F).
- 2 Inciser les pommes de terre en tranches fines, sans les couper complètement. Déposer sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin.
- 3 Dans un bol, mélanger le beurre fondu avec l'échalote, l'ail et le persil.
- 4 Badigeonner les deux côtés de chacune des tranches de pommes de terre avec la préparation au beurre. Assaisonner de sel et de poivre du moulin.
- 5 Cuire au four de 35 à 40 minutes.