

Pommes de terre rôties à la suédoise

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 kg de pommes de terre pelées
- 40 g de beurre fondu
- 2 càs d'huile d'olive
- 25 g de chapelure
- 60 g d'emmental mixé

Préchauffer le four th6, 180°C. Couper les pommes de terre en deux dans le sens de la longueur, puis entailler chaque 1/2 pomme de terre sans aller jusqu'au fond. Pour cela on pourra s'aider de 2 baguettes posées de chaque côté de la pomme de terre.

Faire fondre le beurre puis y ajouter l'huile d'olive.

Déposer les pommes de terre sur une plaque anti-adhésive, les badigeonner du mélange beurre/huile et enfourner pour 45 minutes. Les sortir 4 ou 5 fois pour les badigeonner à nouveau.

Remettre à cuire pour 15 minutes sans les arroser de matière grasse.

Saupoudrer d'un mélange chapelure/fromage mixé puis les remettre au four pour 10 minutes. Les pommes de terre doivent être bien dorées. Servir bien chaud.