

Pommes de terre Hasselback (suédoises)

Ingrédients

Pour 6 personnes

- 1 kg de pommes de terre type Bintje
- fleur de sel
- thym
- paprika
- 2 yaourts naturels, ici faits maison*
- 1 càs de crème fraîche épaisse ou mascarpone (facultative)*
- 2 gousses d'ail épluchées et dégermées
- persil ou ciboulette
- sel, poivre

* Pour la version vegan, privilégiez des yaourts/de la crème au soja.

Instructions

Préchauffez le four à 200 degrés.

Lavez et brossez les pommes de terre sous l'eau pour qu'elles soient bien propres. Entaillez chaque pomme de terre dans le sens de la longueur à intervalles régulières sans aller jusqu'au bout. Pour cela, on peut la placer entre deux baguettes chinoises afin de préserver la base et garder la patate entière.

A l'aide d'un pinceau, badigeonnez d'huile d'olive. Parsemez des épices et herbes (ici paprika et herbes de Provence) au choix ainsi que de la fleur de sel.

Enfournez pour 35 à 40 minutes, selon la taille des pommes de terre. Elles sont prêtes lorsque la chair est cuite et la peau bien dorée. Les tranches de patates vont s'écarter lors de la cuisson et cela rend vraiment bien esthétiquement.

Pendant la cuisson, préparez la sauce en mélangeant les yaourts avec la crème épaisse, l'ail haché et les herbes. Salez et poivrez. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Enfin réservez au frais en attendant le service.