



SNACK

## BROCHETTES DE POMMES DE TERRE À LA SUÉDOISE



★★★★☆ (77)

1 H

ACCOMPAGNEMENT POUR 4 À 6 PERSONNES

### INGRÉDIENTS

**12** pommes de terre à chair ferme de grandeur moyenne

**4 cs** d'huile de colza HOLL

**2** gousses d'ail coupées en tranches fines

**4 cc** de sel

**1** de romarin

**bouquet**

**1** de thym

**bouquet**

**pour décorer**

**4 cs** de fromage râpé

### PRÉPARATION

- 1 Bien laver les pommes de terre. Les poser sur une cuillère à soupe ou entre deux cuillères en bois. A l'aide d'un couteau aiguisé, entailler soigneusement les pommes de terre à des intervalles de 1 à 2 mm pour former un éventail. Ne pas aller jusqu'au bout avec le couteau!
- 2 Badigeonner l'extérieur et les entailles des pommes de terre avec du beurre ou de l'huile. Placer des tranches d'ail et des branches d'herbe entre quelques entailles. Saler. Piquer les pommes de terre une à une ou par 2 ou 3 par brochette. Ne pas les presser trop fermement afin que les entailles soient joliment écartées. Les pommes de terre d'une même brochette doivent être à peu près de même taille, afin que le temps de cuisson soit identique.
- 3 Poser les brochettes un peu à l'écart de la braise du barbecue ou sur une plaque, dans un four chauffé à 200 °C. Laisser cuire entre 40 et 45 minutes (selon la taille) jusqu'à ce que les pommes de terre soient croustillantes à l'extérieur et bien cuites à l'intérieur. Tournez les brochettes de temps à autre. Saupoudrez de fromage râpé peu avant de servir et laissez fondre.

### ASTUCE

- selon les goûts, les brochettes de pommes de terre peuvent être complétées à mi-cuisson par des dés de légumes, par exemple de courgette, d'aubergine ou de poivron.
- L'huile de colza peut être remplacée par 4 cs de beurre.