



PLAT PRINCIPAL

## POMMES DE TERRE RÔTIES À LA SUÉDOISE AU SEL DE GINGEMBRE



# INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- 1.5 kg** grosses pommes de terre à chair farineuse
- 60 g** de beurre fondu
- ca. 2 cc** de sel au gingembre\*
- 1** tête d'ail

## SEL DE GINGEMBRE\*

- 2 cc** de sel
- ½ cc** de gingembre en poudre
- ¼ cc** de zeste de citron fraîchement râpé
- un pincée** de poivre noir

# PRÉPARATION

1H 30 MINUTEN

1

Préchauffer le four à 200 °C. Bien laver les pommes de terre et les poser l'une après l'autre sur une cuillère à soupe ou entre deux cuillères en bois. Avec un couteau bien aiguisé, couper des entailles de 1 à 2 mm d'épaisseur. Attention à ne pas trancher complètement les pommes de terre.

2

Enduire généreusement de beurre fondu les pommes de terre ainsi coupées en éventail, à l'extérieur comme entre les lamelles. Placer les pommes de terre sur une plaque ou dans un plat allant au four. Saupoudrer généreusement de sel au gingembre. Couper la tête d'ail en deux horizontalement et l'ajouter au plat de pommes de terre.

3

Faire cuire entre 50 et 60 minutes au four préchauffé jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien dorées et croustillantes. Rectifier si nécessaire l'assaisonnement en ajoutant du sel de gingembre et du poivre.

Servir avec l'ail grillé.