

## HASSELBACKSPOTATIS

(Pommes de terre rôties à la suédoise)

- 4 pommes de terre
- 25 g de beurre
- Huile d'olive
- Fleur de sel
- Poivre du moulin
- Paprika
- 2 feuilles de laurier
- Thym et romarin frais de préférence

Laver les pommes de terre. Entailler-les aux  $\frac{3}{4}$  dans la largeur à intervalle régulier en veillant à les conserver entière. Placer-les entre deux baguettes pour ne pas les couper trop profondément.

Placer les pommes de terre dans un plat ou une plaque allant au four. Parsemer avec la fleur de sel, le poivre et le paprika. Ajouter le laurier, le thym et le romarin. Mettre un peu de beurre sur chaque pomme de terre puis arroser d'un trait d'huile d'olive l'ensemble.

Cuire à four chaud thermostat 7 (200° C) pendant environ 45 minutes

