

# Pommes de terre façon suédoise



©2017 PHOTO CACHOU66

## Ingrédients:

### Pour la cuisson

- 6 belles pommes de terre
- 1 petite courgette
- des tranches fines de fromage type edam ou cheddar
- de l'huile d'olive
- du poivre 5 baies (moulin)
- du sel à l'ail maison
- du thym frais

### Pour la finition

- du beurre demi-sel
- des brins de persil frais
- des feuilles de basilic frais
- des brins d'origan frais
- du mélange ail et oignon déshydratés

**Pour le matériel :** 2 plaques alu 20x30, 1 couteau de chef, 1 moule carré Flexipat®, 1 toile Silpat®, 1 mandoline, 1 paire de ciseau à herbes

## Préparation

Préchauffer le four à 200°C. Placer le moule Carré Flexipat® sur une grande plaque alu perforée. Laver les pommes de terre. Sur la planche à découper placer les 2 plaques alu côte à côte. (elles éviteront de couper entièrement les pommes de terre). Placer une pomme de terre au milieu et strier à l'aide du couteau, la lame est donc stoppée par les plaques alu. Placer dans le moule carré Flexipat®. Laver et émincer la courgette non épluchée en tranches fines (réglage coupe : position 1 - 1 pour ma part). Couper les tranches de fromage en 4, poser une rondelles de courgette dessus . Couper à nouveau en 2. Ecarter les stries délicatement et insérer fromage+courgette dans la fente. C'est un vrai jeu de patience  
Poivrer et saler (sel à l'ail pour ma part, recette sur le blog ou robot). Vaporiser d'huile d'olive et parsemer de thym frais effeuillé. Couvrir avec la toile Silpat®. Placer au four à 200°C, cuire environ 1h00 à 1h30 selon taille et qualité de pommes de terre.

Préparer le bouquet d'herbes fraîches du jardin. Dans un pichet micro-ondes, faire fondre du beurre demi-sel. Une fois fondu, ciseler les herbes à l'aide des ciseaux à herbes et mélanger au beurre, ajouter un peu de mélange d'ail et d'oignon déshydratés. Verser une cuillère à café sur chaque pomme de terre. Remettre au four au moins 15 minutes. Déguster chaudes, délicieuses en accompagnement de grillades ...

Moule Flexipat®  
CARRÉ



Recette Salée

**Autour de ma table© by Cachou66**

<http://www.autourdematable.com/>