



Pommes de terre Hasselback au fromage au piment rouge



Ingrédients

- 4 pommes de terre
- 200 fromage rouge râpé
- sel et poivre
- persil haché (facultatif)

Méthode de préparation Pommes de terre Hasselback au fromage

Voici le plat suédois classique : les pommes de terre Hasselback, désormais agrémentées d'une délicieuse touche grâce aux fromages de qualité supérieure d'Henri Willig. Que vous choisissiez le fromage de brebis extra-vieux, le fromage de brebis au romarin et au thym, ou le fromage de vache aux herbes, vous serez comblé & ; Thym de brebis, ou Herbes de vache & ; ail de vache, ces pommes de terre sont un régal sur toutes les tables. Ce grand plat de pommes de terre et de fromage porte le nom du restaurant suédois Hasselbacken (Stockholm, 1748), où il a été introduit. Il est parfait pour les jours fériés suédois (6 juin) et pour une soirée agréable à la maison. Cette recette est savoureuse et simple, et le four fait le plus gros du travail. Alors, pourquoi ne pas célébrer votre journée d'aujourd'hui avec cette délicieuse recette de pommes de terre hasselback ?

La préparation

- 1: préchauffer le four à 200°C. Recouvrir une plaque de four de papier sulfurisé.
- 2: Ne pas éplucher les pommes de terre, mais bien les rincer.
- 3: Placer chaque pomme de terre entre deux cuillères ou couteaux en bois, puis couper la pomme de terre en fines tranches sans la couper entièrement.
- 4: Déposez-les sur la plaque du four, salez et poivrez. Mettez-les au four pendant 30 minutes, sortez-les et saupoudrez-les de fromage Henri Willig râpé.
- 5: Remettez-les au four pour 15 minutes supplémentaires.
- 6: Saupoudrez-les ensuite de persil (facultatif) et servez.

Prêt à préparer vos propres pommes de terre Hasselback ?

Essayez ces délicieuses pommes de terre Hasselback au fromage et partagez le goût de la Suède avec vos proches. Pour les meilleurs fromages et plus encore, visitez notre boutique en ligne. Profitez de la cuisine et des délicieuses saveurs !