



Pommes de terre Hasselback au fromage au piment rouge



Ingrédients

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

La préparation

Cet étonnant plat de pommes de terre et de fromage porte le nom du restaurant suédois Hasselbacken (Stockholm, 1748), où il a été introduit. Le 6 juin est un jour férié en Suède, mais ce plat peut bien sûr être préparé n'importe quand. Célébrez donc votre journée avec une pomme de terre Hasselback au fromage Henri Willig de première qualité. Délicieux avec du fromage de brebis extra vieux râpé, du romarin de brebis jeune, du thym ou de l'herbe de vache jeune & Thym ou jeunes herbes de vache & l'ail ajoutera du piquant instantanément, et les piments rouges de la jeune vache ajouteront un peu plus de piquant.

Comment procéder : préchauffer le four à 200°C. Recouvrir une plaque de cuisson de papier sulfurisé. Ne pas éplucher les pommes de terre, mais bien les rincer. Placer chaque pomme de terre entre 2 cuillères ou couteaux en bois, puis les couper en fines tranches sans les inciser complètement. Déposez-les sur la plaque de cuisson, salez et poivrez. Enfouissez pendant 30 minutes, sortez-les et saupoudrez-les de fromage Henri Willig râpé. Remettez-les au four pour 15 minutes supplémentaires. Saupoudrez ensuite de persil (facultatif) et servez. Smaklig måltid !