Pommes de terre en éventail

Des pommes de terre ultra faciles à faire, bien croustillantes et super parfumées aux herbes, qui étonneront par leur look élégant? Ne cherchez plus, les voici! Elles accompagneront avec délice vos rôtis mais également toutes vos grillades ou barbecues. Vous pouvez même les préparer à l’avance et les repasser au four pour les réchauffer avant de servir.

Pommes de terre en éventail

Ingrédients:

- 20 cl d’huile d’olive
- une gousse d’ail écrasée au presse ail
- du piment d’Espelette
- pommes de terre à chair ferme; comptez trois ou quatre belles pommes de terre par personne

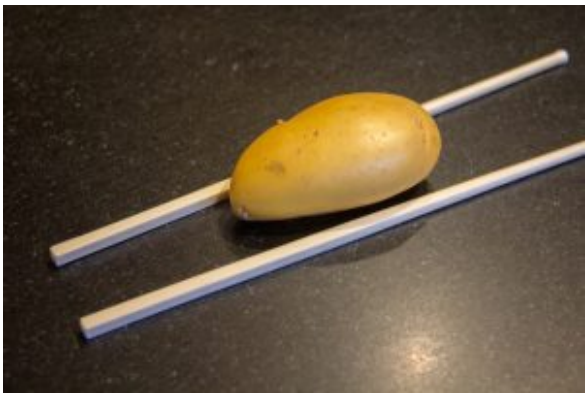
- du thym ou de l’origan
- sel

Matériel

- deux baguettes chinoises pour vous aider dans la découpe
- un pinceau de cuisine

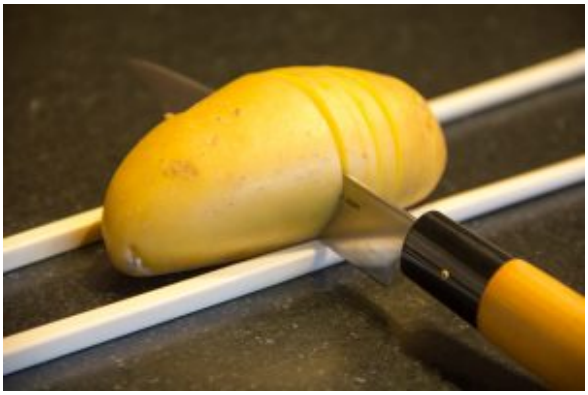
Préparation

- Lavez vos pommes de terre soigneusement.
- Les baguettes vont vous permettre de trancher les pommes de terre en évitant d’aller jusqu’au bout de la coupe et de les trancher complètement…Positionnez votre pomme de terre entre les deux baguettes.



Posez la pomme de terre entre deux baguettes

- Utilisez un bon couteau bien tranchant et réalisez des lamelles régulières sur les pommes de terre d’environ 2 mm d’épaisseur, sans aller jusqu’à les trancher complètement.



Réalisez des lamelles régulières sur les pommes de terre

- Réalisez une petite marinade avec les 20 cl d'huile d'olive, le thym (ou l'origan), l'ail écrasé, le piment d'Espelette et du sel.

Réalisez une petite marinade avec les 15 cl d'huile d'olive, du thym et du sel

- Huilez les pommes de terre avec la marinade à l'aide d'une pinceau; il est important de bien passer **entre toutes** les petites tranches.

Huilez les pommes de terre avec la marinade

- Enfournez les pommes de terre une heure à 200°; vos pommes de terre vont s’ouvrir au cours de la cuisson et deviendront bien croustillantes. Si vous voulez les rendre encore plus gourmandes vous pouvez insérer quelques petites tranches de fromage ou de fines tranches de lard 10 mn avant la fin de la cuisson…

Enfournez les pommes de terre une heure à 200°

Et voilà des pommes de terre bien gourmandes et faciles à faire!

Pommes de terre en éventail

Pommes de terre en éventail