

Pommes de terre hasselback



QUANTITÉ

2 personnes



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

55 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 4 grosses pommes de terre
- 20g de beurre
- 3 cuillères à soupe de yaourt végétal
- 3 branches d'herbes aromatiques (aneth, thym...)
- sel & poivre



Préchauffez votre four à 180°C.

Coupez les pommes de terre dans le sens de la largeur comme pour faire des fines rondelles mais en les laissant attachées à la base sur environ 1cm.

Mettez les pommes de terre dans un plat allant au four.

Faites fondre le beurre et versez-le sur les pommes de terre.

Ajoutez du sel et du poivre.

Enfournez à 180°C pendant 45 à 55 minutes (selon la taille des pommes de terre).

Pendant ce temps, mélangez le yaourt avec l'herbe aromatique coupée en petits morceaux, le sel et le poivre.

À la sortie du four, versez la sauce au yaourt sur les pommes de terre et régalez-vous tant que c'est chaud.