

Pommes de terre à la suédoise avec sauce Cantadou



Merveilleusement croustillantes sur les bords et moelleuses à l'intérieur: des pommes de terre à la suédoise avec une sauce crémeuse aux herbes!

Lors de la préparation des pommes de terre Hasselback – appelées Hasselbackspotatis dans la version suédoise originale – les pommes de terre non pelées sont coupées en éventail, enduites de beurre ou d'huile, puis cuites au four.

Elles auraient été inventées en 1953 par le cuisinier Leif Elisson du restaurant Hasselbacken de Stockholm, dont les pommes de terre portent le nom. Les pommes de terre à la suédoise sont idéales pour accompagner la viande ou le poisson ou tout simplement comme plat principal avec notre sauce aux herbes et une salade.

Pommes de terre

- 1 kg de pommes de terre fermes à la cuisson
- Un peu d'huile d'olive
- 2 cs d'amandes moulues
- 1½ cs de panure
- Sel et poivre

Sauce aux herbes

- 1½ barquette (210 g) de Cantadou Ail & Herbes de Provence
- 150 ml de demi-crème
- 1 poignée de persil frais, finement haché
- 1 petite poignée d'aneth frais, finement haché

1. Préchauffez le four à 180 degrés, chaleur inférieure et supérieure; lavez les pommes de terre, séchez-les soigneusement, puis entaillez-les jusqu'aux trois quarts comme sur la photo.
2. Graissez un plat à gratin avec de l'huile d'olive et badigeonnez également les pommes de terre avec de l'huile d'olive (aussi à l'intérieur des fentes).
3. Mélangez les amandes moulues, la panure et 2 cc d'huile d'olive, puis répartissez le mélange sur les pommes de terre. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
4. Cuissez les pommes de terre pendant environ 50 minutes au four (ou plus longtemps suivant leur taille) jusqu'à ce qu'elles soient tendres à l'intérieur.

5. Entre-temps, mélangez tous les ingrédients de la sauce.
6. Retirez les pommes de terre du four, puis servez-les avec la sauce aux herbes.

Temps de préparation: environ 1 heure

Fetzer Chardonnay Sundial



Robe dorée pâle. Nez fruité intense de pomme, de poire et d'agrumes, avec des notes toastées et de fruits exotiques. Bouche pleine à l'acidité séveuse. Finale élégante.

[Voir dans le weinshop >](#)