



Hasselback potatoes et sauce aux fromages

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 kg de petites pommes de terre idéalement bio
- 10 feuilles de laurier
- 4 c. à soupe d'huile
- 1 c. à soupe d'herbes de Provence
- 1 c. à café de sel
- 1 c. à café de poivre 5 baies concassé
- 3 gousses d'ail
- 250 g de restes de fromages
- 20 cl de crème liquide

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Lavez les pommes de terre. Coupez-les en lamelles de 3 mm, sans aller jusqu'au bout. Pour cela aidez-vous du manche d'une cuillère en bois contre lequel vous placerez les pommes de terre avant de les couper. Disposez-les dans un plat et intercalez des feuilles de laurier dans les interstices.
3. Mélangez l'huile, le sel, le poivre, les herbes de Provence, les gousses d'ail hachées et 4 cuillères à soupe d'eau. Versez sur les pommes de terre. Faites cuire au four pendant 35 minutes.
4. Retirez les croûtes des fromages, râpez ou coupez-les en dés selon le type de fromage. Mettez dans une petite casserole avec la crème, poivrez et laissez fondre à feu doux en remuant de temps en temps.

5. Quand les pommes de terre sont cuites, versez la sauce au fromage par-dessus et servez.

Astuce

Tous les restes de fromage conviennent pour cette recette : camembert, brie, fourme d'Ambert, comté, emmental, mimolette... La sauce sera encore meilleure si vous mélangez différents fromages.