



Pommes de terre façon grand-mère

Pour 2 personnes.

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 60 minutes

Difficulté : Très facile

Ingrédients :

8 pommes de terre

De l'huile d'olive

Du sel

Du poivre

4 feuilles de laurier

Préparation :

Prendre des pommes de terre de même calibre.

Préchauffer le four à 150 degrés.

Trancher les pommes de terre en deux.

Quadriller les pommes de terre sans transpercer la peau (3 trait dans chaque sens).

Disposer les demi pommes de terres sur une lèchefrite.

Rajouter du sel et du poivre.

Mettre de l'huile d'olive sur les pommes de terre pour qu'elle rentre dans les sillons.

Rajouter une petite feuille de laurier dans un sillon d'une pomme sur trois.

Mettre au four à 150 degrés durant une heure.

Rajouter éventuellement un petit coup de gril pour les faire dorer.