

Accompagnement

Portions : 8

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 45 minutes

Conservation :

- Environ 3 jours au réfrigérateur
- Ne se congèle pas



Pommes de terre Hasselback



8 pommes de terre

Choisissez des pommes de terre de la même grosseur pour faciliter la cuisson.



30 ml (2 c. à soupe) de **beurre** ou de margarine, fondu

Vous pouvez faire fondre le beurre ou la margarine dans un bol au micro-ondes. Commencer par 10 secondes à la fois et brasser.



15 ml (1 c. à soupe) d'**huile de canola**



Sel et poivre, au goût

Cet accompagnement est une savoureuse façon d'ajouter des légumes au menu.

Préparation

- 1 Placer la grille au milieu du four et préchauffer le four à 200°C (400°F).
- 2 Couper les **pommes de terre** en fines tranches sans couper jusqu'à la base. Les pommes de terre doivent encore se tenir.
- 3 Placer les pommes de terre dans un moule carré. Si l'espace ne suffit pas, utiliser un plus grand moule ou une plaque de cuisson.
- 4 Dans un petit bol, mélanger à la cuillère le **beurre** et l'**huile**, puis verser sur les pommes de terre. **Saler** et **poivrer** au goût.

Variante: Vous pouvez saupoudrer 5 ml (1 c. à thé) de paprika et 2,5 ml (1/2 c. à thé) de thym sur les pommes de terre.

- 5 Cuire environ 45 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient dorées et qu'une fourchette s'y insère facilement.

Astuce: Arrosez les pommes de terre avec le beurre au fond du moule quelques fois durant la cuisson.

Participation de l'enfant

1 an et +

- Placer les pommes de terre dans le moule

2 ans et +

- Chercher avec vous les ingrédients de la recette
- Laver les pommes de terre