

Pommes de terre au laurier



Accompagnement **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 50 mn

Servez dès la sortie du four et accompagnez ces pommes de terre avec le saumon téryaki.

Ingrédients

- quelques de pommes de terre
- quelques feuilles de laurier
- huile d'olive
- fleur de sel
- poivre fin

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 200°C, thermostat 7.
- 2 Lavez soigneusement les pommes de terre. Séchez-les et coupez-les en deux dans la longueur.
- 3 Avec un couteau pointu, réalisez une entaille au centre de chaque demi pomme de terre. Enfoncez-y une feuille de laurier.
- 4 Posez les pommes de terre dans un plat à four. Arrosez-les d'un filet d'huile d'olive, salez et poivrez.
- 5 Couvrez d'une feuille de papier d'aluminium. Enfouez et faites cuire 30 minutes. Retirez le papier d'aluminium et poursuivez la cuisson 20 minutes.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

