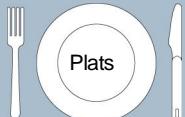
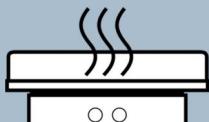


Pommes de terre Hasselback

Pomme de terre hasselback aux épices cajuns.



Plats



Plancha



Mise en place

Bien laver les pommes de terre.

Puis, à l'aide d'un éminceur entailler-les dans le sens de la largeur à intervalle régulier en veillant à conserver chaque pomme de terre entière.

Les arroser ensuite d'un trait d'huile d'olive et saupoudrer ensuite l'épice cajun sur les pomme de terre, ajouter la gousse d'ail et cuire au four environ 30 minutes à 200°.

Mise en oeuvre

Servir aussitôt avec la sauce au poivre.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BLACK PEPPER SAUCE	7928	30 g
ASSAISONNEMENT CAJUN SPECIAL VOLAILL	7591	3 g
Pommes de terre		200 g
Tomates cerises		15 g
Ail		10 g