



## Pommes de terre à la savoyarde

**Pour 4 personnes.  
Préparation 10 min**

### Ma liste de courses... Chez

#### Le primeur:

- 800 g de petites pommes de terre (j'aime beaucoup la variété grenaille, elles sont fondantes et parfaites pour la recette. Prenez alors les plus gros calibres. Sinon, prenez la variété Agata et prenez les petits calibres)
- Quelques brins de thym ou des herbes de Provence

#### Le fromager :

- 280 g de Beaufort AOP

#### L'épicier :

- Du sel et du poivre
- 4 cuillères à soupe d'huile
- Un peu d'eau (10 cl environ)

**Mon conseil chuchoté à l'oreille :** pour couper les pommes de terre sans aller jusqu'au bout, placer 2 cuillères en bois de part et d'autre de la pomme de terre. Votre couteau s'arrêtera à leur niveau ! (cf voir la photo)

1. Préchauffez votre four à 240°. Epluchez les pommes de terre. Placez 2 cuillères en bois de part et d'autres de la pomme de terre et entaillez-la sans aller jusqu'au bout tous les 2 ou 3 millimètres (elles vont s'ouvrir comme une fleur à la cuisson). Allez-y n'ayez pas peur, ça marche à condition que les cuillères en bois soient un peu épaisses !



2. Disposez-les dans un plat à gratin. Posez sur le fond un papier d'aluminium (cela vous permettra de ne pas passer 3 heures à faire la vaisselle ce soir : cela va un peu attacher). Salez, poivrez et parsemez les pommes de terre de thym ou d'herbes de Provence. Ajoutez un filet d'huile d'olive sur ces dernières. Couvrez-les d'un papier d'aluminium et enfournez pour 40 à 60 minutes (tout dépend de la grosseur des pommes de terre). L'idée est d'avoir des pommes de terre confites.
3. Pendant la cuisson, coupez de fines lamelles de Beaufort (de sorte que vous puissiez les intercaler dans les lamelles de pommes de terre). Quand vos pommes de terre sont cuites (vous devez insérer la pointe d'un couteau sans difficulté), sortez-les du four et éteignez-le. Sans vous brûler, insérez le fromage dans les lamelles de pommes de terre. Posez le papier d'aluminium et remettez au four pour que le fromage fonde. Envoyez !