

**Pommes de terre Hasselback**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/12/pommes-de-terre-hasselback-p1210683-r.jpg)

**- 1 ou 2 pommes de terre par Gourmand (1)**  
**- Huile d'olive**  
**- Herbes de Provence  
- Parmesan**  
**- ail**  
**- Fleur de sel**  
**- Poivre du moulin**

**1 plat à four**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Éplucher, laver et sécher les pommes de terre.  
Entailler chaque pomme de terre tous les 2 ou 3 millimètres sans aller jusqu'au bout.  
Pour plus de facilité vous pouvez poser la pomme de terre sur une grande cuillère ou encore entre 2 baguettes qui arrêteront la lame du couteau.  
Disposer les pommes de terre dans le plat.  
Hacher finement des gousses d'ail dégermées.  
Badigeonner les pommes de terre d'huile au pinceau en la faisant un peu pénétrer dans les fentes.  
Saupoudrer d'un peu d'ail et d'herbes de Provence et de parmesan éventuellement.  
Assaisonner d'une pincée de fleur de sel et de poivre.  
Enfourner pour 40 minutes environ et vérifier la cuisson des pommes de terre qui doivent être bien dorées et fondantes.