

# Pommes de terre suédoises provençales

1 h 15 min · 4 personnes



## INGRÉDIENTS

4 grosses pommes de terre  
1 aubergine  
1 courgette  
2 tomates  
Quelques feuilles de basilic frais  
4 gousses d'ail  
Sel, poivre  
Huile d'olive  
Herbes (thym, laurier)

## ON PASSE EN CUISINE

1. Lavez, coupez les extrémités puis entaillez les pommes de terre sans les couper, tous les 2 millimètres.
2. Astuce : Placez les pommes de terre entre des baguettes chinoises pour que le couteau s'arrête dessus sans couper les pommes de terre.
3. Lavez puis coupez la courgette en rondelles fines.
4. Lavez puis coupez l'aubergine en rondelles fines. Lavez puis coupez les tomates en rondelles fines.
5. Déposez les pommes de terre sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé. Arrosez-les d'huile.
6. Insérez entre chaque lamelle des pommes de terre : 1 rondelle de courgette, 1 rondelle de tomate, une rondelle d'aubergine, 1 feuille de basilic, 1/2 gousse d'ail coupée finement.
7. Continuez l'opération jusqu'à ce que les pommes de terre soient complètes.
8. Assaisonnez-les de sel et de poivre.
9. Ça part au four 1h à 180 °C.