



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Màdevise : Vite, beau et bon !*



Pommes de terre soufflées au laurier



INGREDIENTS :

1 à 2 pommes de terre moyennes par personne
Feuilles de laurier
Huile d'olive
Sel, poivre

PREPARATION :

Eplucher les pommes de terre et les couper en éventail jusqu'aux $\frac{3}{4}$ de l'épaisseur, sans séparer complètement les tranches.
Les déposer dans un plat allant au four et intercaler une feuille de laurier dans chaque pomme de terre.
Les badigeonner d'huile au pinceau. Saler et poivrer.
Enfourner pendant environ 45 minutes.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>