

Pommes de terre rôties anglaises (roasted potatoes)

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 kg de grosses pommes de terre Bintje
- 25 g de beurre
- 2 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Gros sel
- Fleur de sel

Préchauffez votre four à 210°C.

Pelez, lavez les pommes de terre, puis coupez-les en deux ou en quatre selon leur taille.

Mettez-les dans une casserole, recouvrez d'eau froide puis salez au gros sel.

Portez à ébullition, baissez le feu et laissez cuire pendant 5 minutes.

Egouttez, remettez les pommes de terre dans la casserole, posez un couvercle, puis secouez la casserole assez fort.

Pendant la pré-cuisson des pommes de terre, mettez le beurre et l'huile d'olive dans un grand plat allant au four puis enfournez pour 2 minutes, jusqu'à ce que le beurre soit mousseux.

Ajoutez les pommes de terre, mélangez bien puis enfournez pour 20 à 25 minutes en les retournant deux à trois fois.

Testez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau.

Servez immédiatement, avec éventuellement de la fleur de sel.