

# Pommes de terre soufflées au laurier

Pour 4 Personne(s)

## Ingrédients

12 petites pommes de terre nouvelles  
24 feuilles de laurier  
1 filet d'huile d'olive  
1 pincée de fleur de sel  
1 pincée de poivre



## Préparation

Préchauffez le four th.6/7 (200°C).

Lavez soigneusement les pommes de terre. Séchez-les et coupez-les en deux dans la longueur.

Avec un couteau pointu, faites une entaille au centre de chaque demi pomme de terre. Enfoncez-y une feuille de laurier.

Posez les pommes de terre dans un plat à four. Arrosez-les d'un filet d'huile d'olive, salez et poivrez.

Couvrez d'une feuille de papier aluminium. Enfournez et faites cuire 30 min.

Retirez le papier aluminium et poursuivez la cuisson 20 min.

Servez dès la sortie du four en accompagnement d'une viande rouge.