

Pommes de terre mozzarella

4 pers 25 mn

Les **ingrédients**

- 8 pommes de terre
- 2 tomates
- 2 boules de mozzarella
- 1 oignon rouge
- 1 gousse d'ail
- Paprika
- Origan
- Basilic
- Huile d'olive
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1
Préchauffer le four à 200°C.

Etape 2
Laver les pommes de terre puis les faire cuire à la vapeur pendant 20 minutes.

Etape 3
Couper la mozzarella en lamelles et les tomates en rondelles. Émincer l'oignon et hacher l'ail.

Etape 4
Placer les pommes de terre sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faire de petites entailles sans aller jusqu'au bout.

Etape 5
Garnir les fentes : glisser une lamelle de mozzarella puis une tomate et quelques oignons en alternant. Répéter l'opération.

Etape 6
Saupoudrer les pommes de terre d'origan, de paprika et d'ail. Déposer des feuilles de basilic et arroser légèrement d'un filet d'huile d'olive.

Etape 7
Enfourner 25 minutes.