



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

Étape 1

Préchauffer le four à 200°C.

Étape 2

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

Étape 3

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

Étape 4

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

Étape 5

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

Étape 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.

Étape 7

Enfourner 25 minutes.

