Pommes de terre rôties à la suédoise

4 pers | 15 mn | 55 mn

Les **ingrédients**

- 4 pommes de terre à chair ferme
- Jambon blanc
- Bacon
- 400 g de fromage à raclette
- Ail
- Herbes de Provence
- Huile d'olive
- Sel, poivre

La **recette**

Étape 1
Préchauffer le four à 200°C.

Étape 2
Laver et sécher les pommes de terre. Les couper en tranches sans aller jusqu'au bout.

Étape 3
Placer les pommes de terre sur une plaque à pâtisserie, saler, poivrer et arroser d'huile d'olive. Enfourner 50 minutes.

Étape 4
Couper les gousses d'ail en petits dés et mélanger avec les herbes de Provence.

Étape 5
Une fois les pommes de terre cuites, les sortir du four et glisser dans chaque fente une tranche de raclette, une tranche de jambon et une tranche de bacon en alternant. Répéter l'opération. Parsemer du mélange ail-herbes de Provence.

Étape 6
Enfourner 5 minutes pour faire fondre le fromage.