



8 pommes de terre jaunes
2 c. à soupe de beurre salé, fondu
2 c. à soupe d'huile d'olive
2 échalotes, pelées et coupées en morceaux
2 gousses d'ail , pelées et coupées en morceaux
Sel et poivre
Thym frais effeuillé

Préchauffer le four à 350 F (180 C).

Couper une fine tranche à la base de chacune des pommes de terre pour les stabiliser. Insérer une brochette sur toute la longueur à environ 1 cm (1/2 po) de la base de la pomme de terre ou placez deux baguettes chinoises de chaque côté de la pomme de terre pour éviter de couper trop profondément .

Sur chaque pomme de terre, faire des incisions perpendiculaires à la brochette à 2 mm d'intervalle et transférer sur une plaque de cuisson.

Dans un bol haut, mélanger le beurre et l'huile d'olive, l'échalote, l'ail, du sel et du poivre (au goût). À l'aide du mixeur plongeur, mixer la préparation jusqu'à ce qu'elle soit homogène.

À l'aide d'un pinceau, badigeonner les tranches les pommes de terre du mélange et parsemez le dessus de chaque pomme de terre de thym frais.

Enfourner pendant environ 1 heure jusqu'à ce qu'elles soient tendres.