

Pomme de terre à la suédoise au bacon



2 tranche(s) **Bacon**

1 cc **Beurre doux**

1 pi **Fleur de sel non iodée non fluorée**

1 filet(s) **Huile d'olive vierge**

1 branche(s) **Origan**

1 pi **Paprika**

1 **Pomme de terre**

Calories : 201

Préparation : 10

Cuisson : 45

- 1 Préchauffez le four à 180°C.
- 2 Lavez la pomme de terre puis incisez-la dans le sens de la largeur à intervalles réguliers en veillant à ce qu'elle reste entière.
- 3 Parsemez la pomme de terre d'origan, de fleur de sel et de paprika. Poivrez au moulin.
- 4 Arrosez la pomme de terre d'huile d'olive et déposez une noisette de beurre à son sommet.
- 5 Placez la pomme de terre dans un plat ou sur une plaque de cuisson allant au four.
- 6 Enfournez pour 30 minutes.
- 7 Sortez le plat du four et insérez les tranches de bacon préalablement coupées en morceaux au niveau des incisions.
- 8 Enfournez à nouveau pour 15 minutes.