

Pommes de terre charlottes en robe des champs au beurre salé

Recette pour 4 personnes

Description

Une recette très simple de pommes de terre charlottes cuites sur peau en papillote.

Ingrédients

Pour les pommes de terre

- 12 Unité(s) Pommes de terre charlotte
- 80 Gr Beurre salé

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Pour les pommes de terre

Lavez les pommes de terre, puis les couper en deux dans le sens de la longueur. Coupez le beurre en quatre cubes. Dans une feuille d'aluminium mettre 6 demi pommes de terre face intérieur vers le bas, mettre un cube de beurre sur le dessus, et trois tours de moulin à poivre, puis fermer. Démarrez votre grill et mettre les papillotes, laissez cuire pendant 30 minutes en faisant attention à ce que cela ne brûle pas. Vérifiez la cuisson en piquant les pommes de terre avec la pointe d'un couteau. Servez avec la sauce de votre choix.

Bon appétit!