

Pommes de Terre au Feu de Bois

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|-----------------------|
| - POMME(S) DE TERRE | 4 grosses (farineuse) |
| - BEURRE | 1 c à soupe |
| - CRÈME FRAICHE EPAISSE | 2 c à soupe |
| - CIBOULETTE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Emballez les pommes de terre dans du papier aluminium.
- Enfournez-les 45-50 minutes.
- Pendant ce temps, faites votre feu de bois afin d'obtenir de belles braises.
- Terminez la cuisson des pommes de terre emballée dans le feu de bois de 15 à 30 minutes.
- Entre temps, mélangez le beurre en pommade avec la crème épaisse. Ajoutez la ciboulette, sel et poivre. Réservez au frigo.
- Au moment de servir, ouvrez l'aluminium, coupez la pomme de terre en deux, salez un peu et accompagnez avec le beurre-crème à la ciboulette.

