

Pommes de Terre au Barbecue et Beurre d'Ail & Fines Herbes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|---------------------|-------------------------------|
| - POMME(S) DE TERRE | 4 grosses (farineuse) |
| - BEURRE À L'AIL | et fines herbes - 4 rondelles |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Faites cuire les pommes de terre en chemise dans de l'eau bouillante salée pendant 20 minutes.
- Pendant ce temps, faites votre feu de bois afin d'obtenir de belles braises.
- Emballez alors les pommes de terre dans du papier aluminium.
- Déposez-les ensuite dans le feu de bois pour 15 à 20 minutes.
- Coupez le beurre ail & fines herbes en grosse rondelles (½ cm). Réservez au frigo.
- Au moment de servir, ouvrez l'aluminium, coupez les pommes de terre en deux, salez, poivrez et déposez le beurre ail et fines herbes au centre de celles-ci.

