



Plats d'accompagnement

Pommes de terre en croûte de sel

Pour 4 personnes.

Ingrédients

800 grammes de pommes de terre grenaille (avec la peau)
2 cuillères à soupe de ciboulette (hachée finement)
2 cuillères à soupe de feuilles de thym (frais)
200 grammes blancs d'œufs (battus)
2 kilogrammes de sel de mer

Méthode de préparation

Mélangez au sel le thym, la ciboulette et les blancs d'œuf.

Saupoudrez une couche de sel sur un plat en aluminium recouvert de papier sulfurisé. Déposez les pommes de terre les unes contre les autres et couvrez complètement avec le reste du sel. Placez le plat du côté de la chaleur indirecte du barbecue et fermez le couvercle. Cuisez 40 minutes.

Cassez la croûte et brossez le surplus de sel bas des pommes de terre jusqu'à ce qu'il ne reste encore qu'une fine croûte de sel.

Conseils:

- Délicieux avec du saumon et sauce tartare fraîche.
- Super beau servi dans la poêle.

Ustensiles de cuisine

Barbecue

