



Plats d'accompagnement

Autre

Pommes de terre farcies au fromage aux fines herbes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 pommes de terre (farineuses)
4 cuillères à soupe de ciboulette (hachée fin)
200 grammes de fromage aux fines herbes
1 oignon rouge (ciselé)
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Piquez les pommes de terre tout autour avec une fourchette. Badigeonnez-les avec de l'huile d'olive et enveloppez-les dans des feuilles d'aluminium. Mettez-les au moins 1 heure entre les braises chaudes jusqu'à ce qu'elles soient cuites.

Retirez-les des feuilles d'aluminium. Coupez un morceau du dessus puis évidez-les prudemment. Mélangez la chapelure de pommes de terre avec le fromage aux fines herbes et l'oignon rouge. Goûtez et éventuellement salez et poivrez. Remplissez les pommes de terre évidées avec cela. Mettez-les encore un peu sur le gril afin qu'elles soient chaudes. Décorez avec la ciboulette.

Ustensiles de cuisine

Barbecue
des feuilles d'aluminium

