

Les Recettes de l'été « Pommes de terre à l'ail en papillote »

Petite virée dans le sud de la France avec quelques pommes de terre aux saveurs de Provence, cuites sur le barbecue.

Ingrédients pour 4 personnes :

- 8 pommes de terre
- 4 gousses d'ail
- 8 cuillères à soupe d'huile d'olive
- herbes de Provence
- piment d'Espelette ou à défaut un mélange de paprika et piment doux
- sel et poivre
- feuilles d'aluminium

Laver les pommes de terre, ne pas les essuyer, ne pas les éplucher. Sans les couper entièrement, réaliser 3 ou 4 entailles jusqu'au deux tiers de chaque pomme de terre. Placer chaque pomme de terre, individuellement, sur une feuille d'aluminium et arroser d'un filet d'huile d'olive. Saler, poivrer, parsemer d'ail écrasé, de piment d'Espelette et d'herbes de Provence. Bien fermer les papillotes et les laisser minimum 20 minutes au barbecue, ou au four à 200°C. Piquer avec un couteau pour vérifier la cuisson. Déballer et déguster.