

PAPILLOTE DE POMMES DE TERRE À LA CIBOULETTE



- 4 pommes de terre coupées en tranches fines
- 2 c. à soupe d'eau
- 2 c. à soupe d'huile végétale
- 4 gousses d'ail hachées finement
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de poivre noir du moulin
- 2 c. à soupe de ciboulette fraîche, hachée
- ou
- 1 oignon vert coupé en tranches

-Mélanger les pommes de terre, l'eau, l'huile végétale, l'ail, le sel et le poivre. Étendre le mélange de pommes de terre sur la moitié d'un morceau de papier d'aluminium résistant de 20 po (50 cm) de côté. Replier le papier d'aluminium sur les pommes de terre de manière à former une papillote et sceller les bords.

-Régler le barbecue au gaz à puissance moyenne-élevée. Placer la papillote sur la grille du barbecue, fermer le couvercle et cuire pendant environ 20 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres (retourner la papillote à la mi-cuisson). Au moment de servir, parsemer de 2 c. à soupe de ciboulette fraîche, hachée ou de 1 oignon vert coupé en tranches.

Publier par ***Le coin recettes de Jos***

(Source: Coup de Pouce)