



Pommes de terre au four

Une recette de Lucullent ! Testé (et mangé) pour vous...

Pommes de terre au four

Quantité : pour 8 personnes - Durée totale : 1 heure 30 minutes

Ingrédients

- 8 grosses pommes de terre

Sauce

- 50 cl de crème fraîche
 - 250 ml de sauce béarnaise en pot
-

Autres fournitures

- 8 carrés de papier d'aluminium
-

Préparation

1. Faire chauffer le four à 160°.
 2. Brosset soigneusement les pommes de terre sous l'eau courante.
 3. Emballer chaque pomme de terre encore humide dans un carré de papier d'aluminium. bien refermer.
 4. Disposer les pommes de terre sur la grille du four. Laisser cuire pendant au moins 1 heure 15.
 5. Préparer la sauce : mélanger la crème et la sauce béarnaise dans un grand bol. Couvrir et réserver au frais jusqu'au moment de servir.
-

Remarques ou suggestions

- La sauce béarnaise peut être remplacée par de la sauce tartare
- Choisir des pommes de terre d'une variété fondante, comme la Samba, par exemple.
- La peau pouvant être mangée par les convives, choisir de préférence des pommes de terre issues de l'agriculture biologique.

Publié par Lucullent le 16 décembre 2009. Dernière modification le 27 septembre 2012.