



PLAT PRINCIPAL

POMMES DE TERRE AU CITRON EN PAPILOTE AVEC FETA



★★★★★ (119)

ENV. 45 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Accessoire: papier d'aluminium

1, 2 kg de pommes de terre à chair ferme

2 gousses d'ail

1 oignon rouge

2 cs d'huile de colza HOLL
sel & poivre

1 citron

150 g de feta

½ botte de menthe

½ botte de persil

Garniture

Oignons de printemps, en rondelles

PRÉPARATION

- 1 Couper les pommes de terre en cubes d'environ 3 cm. Hacher finement l'ail et émincer les oignons. Verser le tout dans un saladier, agrémenter d'huile de colza et mélanger. Ajouter du sel et du poivre.
- 2 Découper une feuille d'aluminium d'environ 30 x 30 cm. Disposer un quart des pommes de terre au centre de celle-ci. Couper le citron en deux dans le sens de la longueur et couper à nouveau chaque moitié en deux. Déposer un quartier sur les pommes de terre. Fermer la feuille d'aluminium en papillote et procéder de même avec le reste des ingrédients.
- 3 Placer les papillotes de pommes de terre sur le gril bien chaud, et les tourner de temps en temps. Selon la chaleur, laisser sur le gril env. 30 à 35 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.
- 4 Emietter la feta. Hacher grossièrement la menthe et le persil, garnir les pommes de terre.