



PLAT PRINCIPAL

POMMES DE TERRE AU CITRON EN PAPILOTE AVEC FETA



INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

ENV. 45 MINUTES

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 nouveaux,
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

Émietter la feta. Hacher grossièrement la menthe et le persil. Parsemer le tout sur les pommes de terre en guise de garniture.