PLAT PRINCIPAL

POMMES DE TERRE AU CITRON EN PAPILLOTE AVEC FETA

★★★★☆ (136)

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.