

Pommes de terre en papillotes

Pour 4 personnes.

4 grosses pommes de terre. Sel, poivre, noix de muscade. 50 g de beurre, 4 feuilles de papier d'aluminium.

Eplucher les pommes de terre, les laver et les déposer chacune sur une feuille de papier d'aluminium. Assaisonner et poser sur le dessus une noix de beurre. Envelopper complètement et hermétiquement dans le papier, sans serrer. Faire cuire à four moyen pendant 1 h environ.

Variante : les pommes de terre peuvent cuire avec leur pelure. Les servir avec de la crème assaisonnée et citronnée, ou avec une mayonnaise tartare, un beurre d'escargot, etc.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.