

Pommes de terre aux chipolatas

Difficulté : Facile

Préparation : 25 min / Cuisson : 1 h minimum

Ingrédients pour 4 personnes :

8 pommes de terre

8 chipolatas

Beurre

Sel & poivre

Herbes de Provence

Préparation :

Recettes de Caline

Préchauffez le four à 180°C (Th.6).

Découpez 8 carrés de papier d'aluminium assez grand pour emballer les pommes de terre.

Si les pommes de terre sont moins grosses, mettez-en deux dans chaque carré d'aluminium.

Lavez, séchez et épluchez les pommes de terre.

Creusez, avec le vide-pomme, une sorte de tunnel dans la longueur de chaque pomme de terre.

Élargissez bien ce trou de sorte qu'une demi-chipolata entre dedans.

Farcissez les pommes de terre avec une demi-chipolata, salez & poivrez-les, mettre une belle noisette de beurre et parsemez d'un peu d'herbes de Provence.

Emballez-les dans les carrés d'aluminium.

Déposez-les dans un plat et enfournez-les pour 50 min minimum

Servez les pommes de terre encore dans leur papillote.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!