

POMMES DE TERRE AU FOUR

Ingrédients :

- 1kg de pomme de terre
- Gros sel
- 1 pot de crème fraîche (20cl)
- Ciboulette

Préparation :

Préchauffer le four à 200°C.

Laver les pommes de terre. Les couper en 2 dans le sens de la longueur sans les éplucher.

Les mettre sur la plaque du four sur du papier sulfurisé.

Ajouter du gros sel sur la partie coupée de la pomme de terre.

Faire cuire au four 30 min.

Mélanger la crème fraîche, la ciboulette, le sel et le poivre. Servir la sauce accompagnée des pommes de terre.