

Papillotes de pommes de terre à la moutarde

4 portions

Matériel nécessaire :

- ❖ planche à découper
- ❖ couteau d'office
- ❖ papier aluminium

Ingrédients :

- ❖ 6 pommes de terre Yukon Gold
- ❖ 1 poivron vert
- ❖ 1 oignon
- ❖ 30 ml de moutarde
- ❖ 30 ml d'huile végétale
- ❖ au goût sel, poivre

Méthode :

Laver et éplucher les pommes de terre

Couper les légumes

Laver le poivron vert et le couper en petits dés.

Éplucher l'oignon le couper finement.

Couper les pommes de terre en gros dés.

Préparer la papillote

Dans un cul-de-poule, mélanger la moutarde et l'huile végétale.

Ajouter les légumes et mélanger. Assaisonner.

Découper 8 carrés de papier aluminium. Déposer côte à côte les 4 feuilles d'aluminium sur le plat de travail. Diviser le mélange de légumes dans chacune des feuilles et refermer en pliant les bouts comme un bonbon. Renouveler l'emballage avec une autre feuille.

Cuire la papillote

Préchauffer le barbecue. Brosser la grille, puis l'essuyer avec un papier absorbant imprégné d'huile végétale.

Cuire les papillotes à feu moyen pendant 30 minutes.

N.B. : Si vous coupez les pommes de terre à l'avance, il faut les conserver dans l'eau froide pour éviter qu'elles noircissent.