



Pommes de terre au four

Une recette de Lucullent! Testé (et mangé) pour vous...

La très classique pomme de terre au four, cuite à l'étouffé. Idéale pour accompagner les grillades, elle peut être préparée en grande quantité et sera servie accompagnée d'une sauce crémeuse très facile à confectionner.

Quantité: 4 personnes - Difficulté: Facile - Préparation: 15 min - Cuisson: 1 h 30 - Durée: 1 h 45

Ingrédients

- 4 très grosses pommes de terre
- 240 ml de sauce express pour pommes de terre au four

Recette liée

- [Sauce express pour pommes de terre au four](#)

Matériel et accessoires

- 4 carrés de papier d'aluminium

Préparation

1. Faire chauffer le four à 160°.
2. Brosser soigneusement les pommes de terre sous l'eau courante.
3. Emballer chaque pomme de terre encore humide dans un carré de papier d'aluminium. Bien refermer.
4. Disposer les pommes de terre sur la grille du four. Laisser cuire pendant au moins 1 heure 30.
5. Servir accompagnées de Sauce express pour pommes de terre au four.

Remarques ou suggestions

- Choisir des pommes de terre d'une variété fondante, comme l'Agata, la Mona Lisa, la Samba ou encore la Nicola, par exemple.
- La peau pouvant être mangée par les convives, choisir de préférence des pommes de terre issues de l'agriculture biologique.
- Cette recette convient pour de grandes quantités: les pommes de terre peuvent être empilées

sur la grille du four, bien serrées et en plusieurs couches.

- Elles peuvent attendre dans le four éteint jusqu'à environ 1 heure.