

Pommes de terre à la sauce ciboulette

Ingrédients (pour 4 personnes) :

4 grosses pommes de terre,

- 20 cl de crème fraîche épaisse,
- 1 gousse d'ail,
- 3 cuillères à soupe de ciboulette ciselée,
- sel,
- poivre.
-

Préparation de la recette :

1. Lavez les pommes de terre et enveloppez-les dans du papier aluminium.
2. Faites-les cuire au four 40 minutes.
3. Pendant ce temps, préparez la crème à la ciboulette : mélangez dans un bol la crème, l'ail haché, la ciboulette puis salez et poivrez.
4. Une fois les pommes de terre cuites, coupez-les dans le sens de la longueur et versez-y la crème à la ciboulette.