



PLAT PRINCIPAL

## POMMES DE TERRE AU CITRON EN PAPILOTTE AVEC FETA



★★★★★ (119)

ENV. 45 MINUTES  
POUR 4 PERSONNES

### INGRÉDIENTS

Accessoire: papier d'aluminium

**1, 2 kg** de pommes de terre à chair ferme**2** gousses d'ail**1** oignon rouge**2 cs** d'huile de colza HOLL  
sel & poivre**1** citron**150 g** de feta**½ botte** de menthe**½ botte** de persil

#### Garniture

Oignons de printemps, en rondelles

### PRÉPARATION

- 1 Couper les pommes de terre en cubes d'environ 3 cm. Hacher finement l'ail et émincer les oignons. Verser le tout dans un saladier, agrémenter d'huile de colza et mélanger. Ajouter du sel et du poivre.
- 2 Découper une feuille d'aluminium d'environ 30 x 30 cm. Disposer un quart des pommes de terre au centre de celle-ci. Couper le citron en deux dans le sens de la longueur et couper à nouveau chaque moitié en deux. Déposer un quartier sur les pommes de terre. Fermer la feuille d'aluminium en papillote et procéder de même avec le reste des ingrédients.
- 3 Placer les papillotes de pommes de terre sur le gril bien chaud, et les tourner de temps en temps. Selon la chaleur, laisser sur le gril env. 30 à 35 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.
- 4 Emietter la feta. Hacher grossièrement la menthe et le persil, garnir les pommes de terre.