

Pomme de terre & Gorgonzola

Ingrédients

Pommes de terre de taille moyenne
ou patates douces
150 gr de Gorgonzola... La patte noire!
Gros sel - Crème fraîche épaisse
Jus de citron - Ciboulette
Sel et poivre



Préchauffez votre barbecue NAPOLEON à 150°.



Brossez les pommes de terre et lavez-les.

Emballiez-les dans du papier d'aluminium en les ayant assaisonnées de gros sel.

Disposez les papillotes dans les braises du barbecue et laissez cuire 20 à 30 minutes environ. Testez la cuisson à l'aide d'un couteau.

Coupez le dessus de la pomme de terre et y ajoutez le gorgonzola

Préparez la sauce en mélangeant la crème avec le jus de citron, la ciboulette ciselée, le sel et le poivre.

Bon appétit !



Joseph
design.be

Le bon plan!



Démo BBQ
Napoleon



Vendredi 27 avril
de 17h00 à 21h00



chée de Charleroi 1 à Thorembais-les-Béguines
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287
Du mercredi au samedi de 10h à 18h