

Pommes de terre rôties au barbecue et Ortolan à la truffe



Informations

Personnes : 4
Préparation : 20 min.
Cuisson : 50 min.

Ingrédients

- 2 Ortolans à la truffe
- 4 grosses pommes de terre
- 2 cl d'huile d'olive
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

Étapes de la préparation

1. Préchauffez le barbecue à 230°C.
2. Lavez les pommes de terre et pratiquez des incisions dans la largeur sur toute la pomme de terre.



3. Déposez dans un plat allant à la chaleur, badigeonnez avec l'huile d'olive et parsemez de quelques grains de fleur de sel. Ajoutez un tour de moulin à poivre selon votre goût.
4. Placez sous la cloche du barbecue et laissez cuire 45 minutes.
5. Retirez les pommes de terre du barbecue.
6. Au moment du service, découpez des fines tranches d'Ortolan à la truffe et disposez sur les pommes de terre.
7. Enfouissez à nouveau sous la cloche du barbecue 5 à 6 minutes.
8. Servez bien chaud et bien coulant accompagné d'une salade ou en garniture d'une viande ou d'un poisson.