



Expert

La pomme de terre Mariette

Ingrédients :

- Papier alu
- Une œuf
- Des lardons
- Condiments
- Une grosse pomme de terre
- Du gruyère râpé
- De l'oignon

Couper un couvercle à la pomme de terre dans le sens le plus long.
Réserver le couvercle.

Vider l'intérieur (creuser un trou) en laissant une épaisseur régulière (l'intérieur vidé doit pouvoir contenir un œuf).

Remettre le couvercle en le fixant avec une cheville de bois sur un des bouts.

Mettre la pomme de terre (vide) à cuire sous la cendre, éventuellement enrobée de du papier alu.

Vérifier la cuisson à la pointe du couteau.

Si cuite, sortir la pomme de terre du feu.

L'ouvrir, la nettoyer au besoin, à l'intérieur y casser l'œuf, ajouter du gruyère et de l'oignon. Mettre du sel, des condiments.

Remettre le couvercle, et reposer dans la cendre chaude. Ne pas le recouvrir de cendres pour éviter la cendre dans l'œuf.

Cuisson 10 min

Sortir la pomme de terre, souffler la cendre adhérente. Enlever le couvercle (à consommer à la fin)

Déguster l'œuf et la pomme de terre à l'aide d'une petite cuillère, en râclant la chair.

