

# Les patates des années 80

- La recette de patates des années 80 de ton père...



PORTIONS  
4

## Ingrédients :

- 4 pommes de terre style Russet
- Un oignon jaune
- Du beurre
- Du sel
- Quelques fines herbes (optionnel)
- Du papier d'aluminium (heavy duty)

## Préparation :

1. Bien laver et brosser les pommes de terre.
2. Faites chauffer le BBQ à feu élevé.
3. Trancher les pommes de terre dans le sens de la largeur sans couper jusqu'au bout afin que les patates se tiennent toujours.
4. Coupez les oignons et en mettre des morceaux entre chaque tranche de pommes de terre.
5. Mettre une quantité généreuse de beurre entre les tranches de pommes de terre.
6. Saler.
7. Envelopper dans une papillote d'aluminium.
8. Faire cuire sur la grille du haut pendant 30 à 45 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre se piquent avec la fourchette.
9. Servir avec un tournedos old-school ou un T-Bone.

“ Aujourd'hui, on lâche les recettes de maman pour une recette de papa. La seule recette que ton père savait faire sur son BBQ au charbon, la boucane dans la moustache pis de la vapeur plein les lunettes. Les bonnes vieilles patates impossibles à rater.

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)