



Pomme de terre Byron au « Refrain »



Ingrédients

- 4 Pommes de terre
- 150 g de beurre
- 10 cl crème fraîche
- Sel et poivre
- Le "Refrain"

Préparation

- Cuire les pommes de terre au four environ 45 min à 180°C
- Couper à chaud les pommes de terre en deux puis les vider avec une grosse cuillère, conserver les coques.
- Écraser ensuite finement à la fourchette puis incorporer le beurre et battre fermement la préparation. Saler et poivrer.
- Mettre la préparation dans les coques évidées auparavant, faire une réserve dans la préparation et y insérer de la crème fraîche
Garnir d'une tranche de refrain chaque coque puis gratiner au four 10 min à 180°C
- Conseil : Vous pouvez accompagner les pommes de terre Byron d'une viande ou bien d'une salade.

Bonne dégustation !

