

OEufs prisonniers des pommes de terre

Ingrédients :

- 1 œuf + 1 pomme de terre assez grosse par personne
- sel et poivre
- un peu de beurre

Faire cuire les pommes de terre en papillotes pendant environ 1h30 au four.

Couper la partie supérieure puis évider la place nécessaire pour y casser l'œuf dedans.

Saler et poivrer le fond, y ajouter une noix de beurre et casser l'œuf dedans ; resaler et repoivrer.

Remettre au four à feu moyen, le temps que l'œuf cuise.

Accord met et vin :

Un Fleury ou un pinot d'Alsace.