Pommes de terre au Cheddar cuites à la braise

Informations

Personnes : **4**
Préparation : **10 min.**
Cuisson : **70 min.**

Ingrédients

- 4 pommes de terre lavées, non épluchées
- 1 noix de beurre
- 50 g de cheddar
- Chutney au choix (en option)

Étapes de la préparation

1. Découper quatre carrés de papier d'aluminium, suffisamment grands pour y envelopper une pomme de terre.
2. Envelopper les pommes de terre et les placer dans les braises du barbecue pendant une heure.
3. Récupérer les pommes de terre et ouvrir le papier d'aluminium.
4. Faire une ouverture sur le dessus des pommes de terre et remplir d'une noix de beurre.

5. Ajouter 50 g de cheddar râpé (En option : ajouter un peu de chutney par-dessus).
6. Envelopper fermement dans le papier d'aluminium et remettre dans les braises du feu pendant encore 10 minutes, ou jusqu'à ce que le fromage fonde.
7. Pour plus de gourmandise râper un peu de cheddar sur les pommes de terre encore chaudes avant de servir.