

Caty

## Pommes de terre au prosciutto

PRÉSENTÉ PAR :

*Passion : les patates! Potatoes!*

PORTIONS

**4**

TEMPS DE CUISSON

**30 minutes**

Une manière différente de servir des pommes de terre, cuites sur le barbecue. Avec une saveur qui peut évoquer celle du bacon, le prosciutto apporte une touche de raffinement à ces pommes de terre en papillotes.

### Ingrédients

4 grosses pommes de terre pour la cuisson au four, nettoyées et non pelées

15 ml (1 c. à soupe) d'épices cajuns

2 oignons

8 tranches de prosciutto

30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

---

---

### Préparation

- Régler le barbecue à puissance moyenne.
- Couper les pommes de terre en tranches de 1,25 cm (1/2 po) d'épaisseur. Assaisonner chaque tranche d'épices cajuns des deux côtés.
- Couper les oignons en très fines rondelles.
- Reconstituer la pomme de terre en intercalant une tranche de prosciutto pliée en trois et une rondelle d'oignon.
- Insérer une brochette de bambou pour maintenir le tout en place.
- Déposer sur une feuille de papier d'aluminium badigeonnée d'huile et refermer la papillote.
- Placer sur les grilles et refermer le couvercle.
- Cuire environ 30 minutes.
- Retourner les papillotes en cours de cuisson.