



## Pomme de terre à la bière



4 personnes

Difficulté facile

délicieux

## Ingrédients

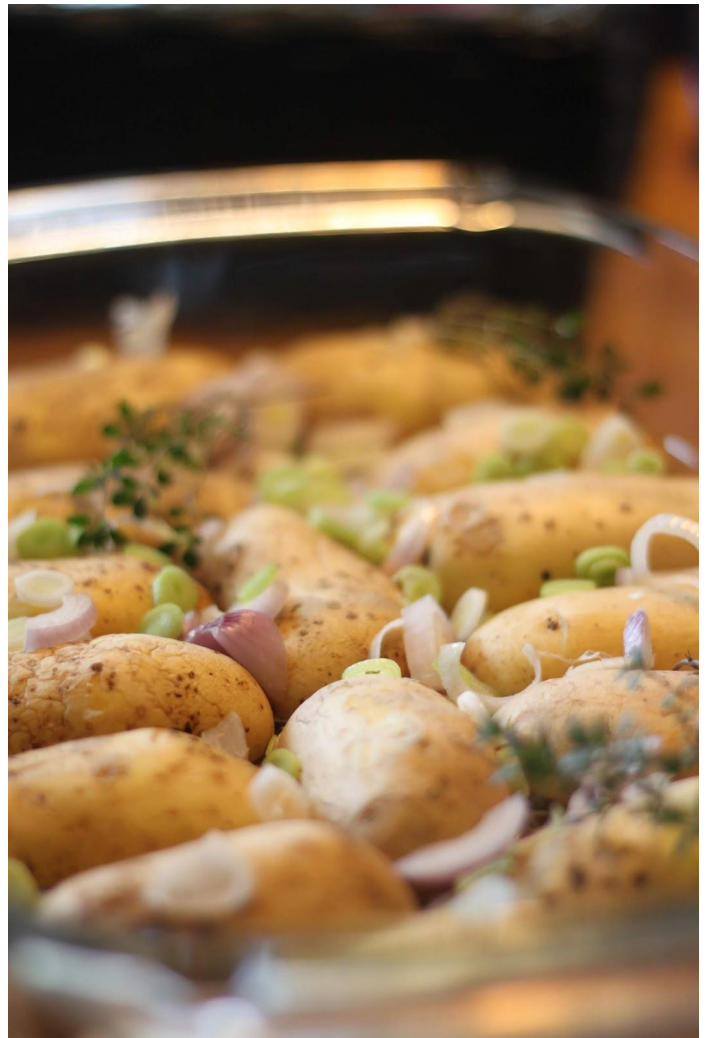
- 8 pommes de terres de même taille
- 20 cl de la bière ambrée (Vulpus Pale Ale)
- 2 gousses d'ail
- 2 petites échalotes
- thym
- sel du moulin

## Préparation

Préchauffer votre four à 180°.

Laver les pommes de terres. Les couper en deux. Les placer dans un plat à gratin (la partie avec la peau vers le haut).

Écraser l'ail à plat avec un couteau, couper en deux et ajouter dans le plat. Couper les échalotes en rondelles et les glisser entre les patates. Saupoudrer généreusement de thym et d'herbes de Provence. Saler.



Pour finir

Verser la bière sur les pommes de terres (la bière doit arriver au 1/4 de la pommes de terre) Enfourner pour 30-35 minutes de cuisson.

