



Recette de saison

# Zen Byron au Refrain



Difficulté

2/5



Préparation

20 minutes



Cuisson

55 minutes

*Recette de Sébastien Guibert*



Ingrédients pour 4 personnes

4 Pommes de terre Zen de gros calibre

150 g de beurre

10 cl Crème fraîche

Sel

Poivre

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

Bonne dégustation !

Vous avez apprécié cette recette ? Retrouvez en d'autres sur

[www.lapommedeterre.fr](http://www.lapommedeterre.fr)

*Suivez-Nous*

