

- Des pommes de terre moyenne
- 1 mothais charentais
- 50g de Beurre fondu
- 1 citron vert
- Du thym
- Piment d'Espelette
- 50g de crème fraîche
- 1 bouquet d'estragon
- Sel-poivre

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6).

Laver les pommes de terre, les entailler dans le sens de la largeur à intervalles réguliers.

Badigeonner chaque pomme de terre du mélange de thym, beurre fondu, huile d'olive, zeste du citron vert, de fleur de sel, de poivre du moulin et de paprika ou piment d'Espelette.

Insérer les fines tranches de mothais

Mettre au four à 200°C jusqu'à coloration (environ 45 mn).

Bonus : Préparer une petite sauce fraîcheur, huile d'olive, noisettes torréfiées, jus de citron, herbes fraîches, sel, poivre pour la dégustation.

