

Pommes de terre en papillote

- *Pommes de terre*
- *Oignons rouges*
- *Prosciutto*
- *Beurre 100% végétal*
- *Vinaigre balsamique*
- *Épices aux légumes ou épices de fleur d'ail aux légumes*
- *Poivre*
- *Trempette à la fleur d'ail*

1. Faire cuire au four à micro-ondes des tranches de prosciutto afin qu'elles soient croustillantes. Les émietter et les réserver.
2. Préparer des morceaux de papier d'aluminium (1 pour chaque pomme de terre)
3. Trancher la pomme de terre en tranches d'environ ¼ de pouce d'épaisseur.
4. Faire des tranches d'oignons rouges environ de la même épaisseur.
5. Déposer la pomme de terre sur le papier d'aluminium.
6. À chaque 2 tranches (ou moins selon les goûts) de pomme de terre, insérer une tranche d'oignon et ainsi de suite en alternance.
7. Aromatiser avec des épices aux légumes et du poivre.
8. Arroser d'un filet de vinaigre balsamique rouge.
9. Mettre un petit morceau de beurre 100% végétal à la fleur d'ail.
10. Refermer le papier et faire une papillote.

Au moment de servir, ajouter sur la pomme de terre une cuillère de trempette à la fleur d'ail.