

5

Préparation 20 min  
Cuisson 1 heure 30 min

# Pommes au four à la crème et aux fines herbes

Filet Rouge

## INGREDIENTS (4 personnes)

- 1 kg de pommes de terre / 1 citron / 1 échalote
- 25 cl de crème liquide / arôme maggi liquide
- 6 grosses cuillères à soupe de fromage blanc
- sel et poivre / l'équivalent de 2 cuillères à soupe de persil haché
- l'équivalent de 2 cuillères à soupe d'oignons verts hachés



- 1 Laver et brosser les pommes de terre avant de les envelopper dans du papier aluminium, puis de les mettre au four pendant 1 h 30 sur une plaque à 210° ou Th 7.
- 2 Mettre la crème fraîche dans un petit saladier, puis fouetter jusqu'à épaississement. Rajouter ensuite le fromage blanc, le persil finement haché, les oignons verts et les échalotes finement émincés, le sel, le poivre, quelques gouttes d'arôme maggi et pour finir un filet de jus de citron.
- 3 Sortir les pommes de terre du four. A l'aide d'un couteau, faire une croix de long en large et de 2 cm de profondeur sur chaque pomme de terre cuite. Exercer une pression sur les quartiers, de manière à faire remonter à la surface la pulpe de la pomme de terre qui doit prendre alors une forme de tulipe. Remplir l'intérieure de cette tulipe avec la crème fouettée.
- 4 Servir chaud, accompagné d'une grillade.
- 5 VIN CONSEILLE : Saumur Champigny

Recette réalisée par  
Gil MOGLIA



**ASTUCE :** Faites bouillir vos pommes de terre avec leur peau la veille de votre barbecue. Dès qu'elles sont cuites, enveloppez-les de papier aluminium et gardez-les dans un sac en plastique. Ne les mettez surtout pas au réfrigérateur où elles durciraient. Le lendemain, vous n'aurez plus qu'à les réchauffer en les glissant quelques minutes sous les braises de votre barbecue ! Le jus de citron dans la crème fraîche joue un rôle important puisqu'il sert à conserver votre préparation jusqu'à 2 jours au réfrigérateur tout en gardant vos échalotes croquantes et vos fines herbes d'une belle couleur.