



1. Préchauffez votre four à 220°C.
2. Nettoyez les pommes de terre (gardez la peau), séchez-les.
3. Enveloppez chaque pomme de terre dans une feuille de papier d'aluminium. Mettez-les dans un plat à four et enfournez pour +/- 1h30. Ce temps de cuisson va varier en fonction de votre four et de la taille de vos pommes de terre. Si vous choisissez de petites pommes de terre, 1h00 de cuisson devrait suffire. Testez en cours de cuisson : si la pointe d'un couteau s'enfonce très facilement, vos pommes de terre sont cuites.
4. Quelques minutes avant la fin de la cuisson des pommes de terre, ciselez finement la ciboulette.
5. Dans un bol, versez la crème fraîche, les 2/3 de la ciboulette, du sel et du poivre et remuez. Versez le reste de ciboulette sur le dessus du bol (ce sera plus joli ;-))
6. Dans des assiettes individuelles, dressez (ou laissez chacun faire à sa guise !) une tranche de saumon fumé et une pomme de terre (dont vous aurez enlevé le papier d'aluminium), coupée en deux dans la longueur. Quadrillez le dessus des pommes de terre avec un couteau (pour que la crème fraîche imprègne bien la chair). Versez de la crème à la ciboulette et dégustez aussitôt !



Mangez les pommes de terre avec la peau pour conserver les vitamines et les minéraux. Choisissez-les de même grosseur pour une cuisson uniforme. À défaut, transpercez les plus grosses avec des aiguilles pour faire pénétrer la chaleur plus rapidement.

### Ingrédients pour 4 pers. :

Vous aurez besoin de papier d'aluminium

4 grosses pommes de terre (prenez la variété que vous préférez et choisissez-les de la même taille. En général je prends de la charlotte ou de la samba bio)  
4 grandes tranches de saumon fumé  
20 cl de crème fraîche épaisse (de préférence crue, vous en trouverez chez votre fromager, elle sera plus goûteuse mais attention, elle ne se conserve que quelques jours)  
1 petit bouquet de ciboulette  
Sel  
Poivre du moulin

### Variantes :

Selon vos goûts, accompagnez le saumon fumé de quartiers de citron.

Vous pouvez remplacer :

- la crème fraîche par du beurre et de la fleur de sel,
- la ciboulette par de l'aneth,
- le saumon fumé par du bacon croustillant.

Pour une grande occasion ou un réveillon, supprimez le saumon et la ciboulette et râpez à la mandoline une truffe fraîche sur vos pommes de terre recouvertes d'un peu de crème fraîche : sublime ! ;-)

Pour bien choisir vos truffes, [cliquez ici](#).

