



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 vos pommes de terre sont petites, 1h00 de cuisson peut suffire. Testez en cours de cuisson : la pointe d'un couteau doit s'enfoncer facilement, les pommes de terre doivent être fondantes.
4. Ciselez finement la ciboulette. Mettez-la dans un bol avec la crème fraîche, du sel et du poivre. Mélangez.
5. Dans des assiettes individuelles, mettez une tranche de saumon fumé et une pomme de terre (débarrassée du papier d'aluminium) coupée en deux dans la longueur. Quadrillez le dessus des pommes de terre avec un couteau, mettez une cuillerée de crème à la ciboulette sur chaque face et dégustez aussitôt.

💡 Mangez les pommes de terre avec la peau pour conserver les vitamines et les minéraux. Prenez-les bios et 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.

**Super facile**  
**10 mn de préparation**  
**1h30 de cuisson**  
**Assez cher**  
**Sans gluten**

### Ingrédients pour 4 pers. :

Vous aurez besoin de papier d'aluminium (ou de papier sulfurisé mais il faudra bien le fermer)

- 4 grosses **potatoes** (en général, je prends de la charlotte bio)
- 4 grandes tranches de **saumon fumé**
- 20 cl de **crème fraîche** épaisse (de préférence crue, vous en trouvez chez votre fromager, elle aura plus de goût mais attention, elle ne se conserve que quelques jours)
- 1 petit bouquet de **ciboulette**
- **Sel**
- **Poivre** du moulin

### **Variantes :**

Vous pouvez remplacer les pommes de terre par des patates douces : la cuisson est un peu moins longue : +/- 1h00 à 220 °C (à adapter en fonction de leur taille, plantez toujours la pointe d'un couteau pour vérifier qu'elles sont cuites).

Vous pouvez rajouter des morceaux de reblochon, beaufort, comté, etc., sur vos pommes de terre une fois cuites, ou remplacez :

- 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 une truffe fraîche à la mandoline sur les pommes de terre recouvertes d'un peu de crème fraîche épaisse : c'est divin ! Pour bien choisir vos truffes, consultez ma page "[Bien choisir et conserver ses produits](#)" au paragraphe "Truffes".

