



L'ATELIER CUISINE du CSC de Bressuire vous partage sa recette du jour !

Pommes de terre farcies au saumon, poireau et noisettes

Ingrédients

* Pour 4 personnes :

250g de pavé de saumon

3 ciboules

Quelques brins de ciboulette

4 CS de chapelure

1 filet d'huile d'olive

4 pommes de terre pour cuisson au four

2 petits poireaux

1 CS de crème fraîche

Quelques noisettes concassées

Sel et poivre



Préparation

Préchauffez le four à 210°C. Lavez les pommes de terre et posez-les sur une plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé. Enfournéz-les pour 35 à 40min selon leur grosseur.

Faites cuire le saumon au court-bouillon 8min environ. Lavez les poireaux, coupez-les en bandes très fines. Pelez les ciboules et ciselez-les. Faites revenir le tout dans une poêle pendant 5min dans l'huile d'olive.

Emiettez le saumon. Mélangez-le à la garniture. Ajoutez la crème fraîche, salez, poivrez puis mélangez.

Sortez les pommes de terre du four et coupez-les en deux dans le sens de la longueur, creusez-la légèrement. Répartissez la garniture sur les pommes de terre et saupoudrez la chapelure.

Réduisez la température du four à 180°C et poursuivez la cuisson 10min. Parsemez de ciboulette ciselée et de noisettes concassées.