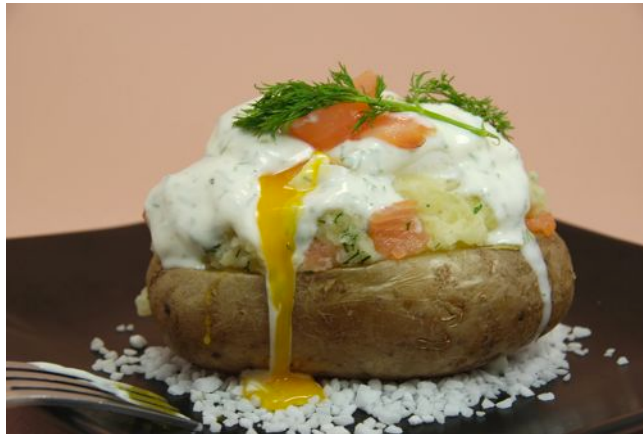


Pommes de terre farcies au saumon fumé et à l'oeuf poché



Les ingrédients pour 2 personnes :

2 grosses pommes de terre bintje
2 tranches de saumon fumé
2 œufs extra frais
10 cl de crème épaisse + 2 c à s
1 trait de jus de citron
Aneth
Sel et poivre du moulin
Vinaigre blanc pour pocher les œufs

Laver les pommes de terre et les envelopper dans du papier aluminium. Les mettre sur la grille du four à cuire 1 h environ à four préchauffé à 180°. Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau.

Couper 2 petites lanières de saumon fumé pour la décoration et le reste du saumon en petits morceaux.

Lorsque les pommes de terre sont cuites les sortir du papier aluminium et couper un chapeau au tiers de la hauteur environ. Creuser les pommes de terre avec une petite cuillère pour en récupérer la chair et la mettre dans un petit saladier. Conserver les coques pour les farcir.

Ajouter à la chair des pommes de terre 2 c à s de crème épaisse, du sel, du poivre, de l'aneth ciselé et les morceaux de saumon fumé. Mélanger et farcir les pommes de terre avec cette purée.

Préparer une sauce avec les 10 cl de crème fraîche épaisse, du sel, du poivre, de l'aneth ciselé et un trait de jus de citron. Goûter pour vérifier l'assaisonnement.

Pocher les œufs dans de l'eau frémissante vinaigrée. Pour la technique du pochage rien ne vaut les images et vous trouverez toutes les explications sur ce lien [ICI](#).

Sur chaque pomme de terre déposer un œuf poché égoutté sur du papier absorbant et ébarbé. Garnir de sauce à la crème et décorer avec une lanière de saumon fumé et une pluche d'aneth.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>