

Pommes de terre farcies au saumon fumé et fromage blanc aux herbes



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

La semaine dernière, les produits alsaciens étaient à l'honneur chez Lidl. J'en ai profité pour acheter des petits pots de fromage blanc aux fines herbes "Bibeleskaes". Je connaissais cette marque lorsque nous habitons en Lorraine et elle est de qualité. Ils m'ont servi à préparer des pommes de terre farcies au saumon fumé.

Ingrédients

- 6 pommes de terre
- 2 pots de fromage blanc - aux herbes
- 200 g de saumon - fumé
- crème fraîche
- sel
- poivre du moulin
- 6 pincées de gruyère râpé

Préparation

- 1 Laver et cuire les pommes de terre dans un grand volume d'eau salée.
- 2 Quand elles sont cuites, les creuser délicatement avec une petite cuillère à environ 1 centimètre du bord. Mettre la chair des pommes de terre dans un saladier.
- 3 Ecraser cette chair à la fourchette et ajouter les petits pots de fromage blanc. Si vous ne disposez pas de ce fromage blanc tout prêt, vous pouvez le préparer en prenant du fromage blanc nature que vous salez et poivrez et dans lequel vous ajoutez de l'aneth ciselé ou d'autres herbes à votre convenance.
- 4 Ajouter le saumon fumé coupé en morceaux. Si cette préparation vous semble un peu trop épaisse, ajouter une peu de crème fraîche et bien mélanger le tout.
- 5 Saler et poivrer l'intérieur des pommes de terre creusées et les farcir avec la préparation à base de saumon fumé.
- 6 Déposer une pincée de gruyère râpé sur le dessus.
- 7 Gratiner le tout au four.
- 8 Avec une petite salade, vous allez vous régaler comme nous l'avons fait !
- 9 Vous pouvez décorer le dessus de la pomme de terre avec une branche d'aneth.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "LA GUILLAUMETTE". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

