



POMMES DE TERRE « BATEAUX » AU SAUMON ET FROMAGE AIL ET FINES HERBES

DÉCOUVREZ LA RECETTE
DE JULIE, GAGNANTE DE NOTRE
CONCOURS «LES MAMANS ONT
DU TALENT»

- 1 Épluchez les pommes de terre, coupez les en 2 et creusez les.
- 2 Préchauffez à 180 degrés pendant 15 minutes et enfournez.

PENDANT CE TEMPS :

- 3 Mélangez dans un récipient tous les autres aliments : crème, tranches de saumon coupées en morceau, ciboulette... jusqu'à obtenir une crème onctueuse.
- 4 Sortez les pommes de terre, en grainer l'intérieur et replacez au four environ 15 minutes.
- 5 Déposez une demi tranche de saumon dans l'assiette.

POUR 2 PERSONNES :

- Pommes de terre (environ 4 pour 8 pommes de terre «bateau»),
- Du fromage ail et fines herbes type Boursin, ou Tartare,
- De la crème fraîche ou yaourt,
- 1 brin de ciboulette du jardin,
- De jolies tranches de saumon Labeyrie,
- Sel et poivre.