

Pommes de terre au saumon en papillotes *(recette issue d'Astrapi)*

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 grosses pommes de terre
- 2 ou 3 tranches de saumon fumé
- 1 pot moyen de crème fraîche épaisse
- de l'aneth
- poivre
- Un soupçon de jus de citron

Allumer le four à 220°C (th7).

Nettoyer les pommes de terre et les piquer plusieurs fois avec une fourchette. Les envelopper de papier aluminium et les mettre dans un plat au four durant 1h1/2 (selon grosseur).

Couper le saumon et l'aneth ; les mélanger avec la crème fraîche, poivrer. Il est inutile de saler en raison du saumon fumé.

Sortir les pommes de terre du four, ouvrir le papier alu, les fendre (ou découper un trou) et remplir de crème au saumon. Ajouter un filet de jus de citron avant de servir.

Accord met et vin : *Un Entre Deux Mers, un Faugère blanc ou un rosé de Provence.*