PLAT PRINCIPAL

BAKED-POTATOES

★★★★★ (101)

1H 25 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Utensiles de cuisine:
4 carrés de papier aluminium (env. 30 x 30 cm)

4 grosses	pommes de terre à chair farineuse, p.ex. Baked Potatoes de 220 g chacune
40 g	de beurre
½ cc	de sel

la garniture

200 g	de chou rouge
½ botte	de radis rouges
	un mélange d'herbes, p.ex. persil, aneth, menthe
150 g	de séré à la crème
	sel & poivre
4 tranches	de lard à rôtir

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200 °C. Bien laver et brosser les pommes de terre. Disposer une pomme de terre sur chaque carré d'aluminium. Déposer des noisettes de beurre sur les pommes de terre et saler. Envelopper les pommes de terre dans le papier aluminium et les disposer sur une plaque de cuisson, fermeture vers le haut. Faire cuire env. 1 h. Si la pointe d'un couteau s'enfonce jusqu'au cœur de la pomme de terre sans difficulté, ça veut dire qu'elle est cuite.

2. Pour la garniture, émincer finement le chou rouge et les radis. Hacher les herbes aromatiques et les mélanger au fromage blanc. Saler et poivrer. Faire rôtir le lard sans matière grasse.

3. Couper les pommes de terre dans le sens de la longueur et séparer les deux parties. A l'aide d'une cuillère, creuser la chair des pommes de terre. Servir la garniture dans des pe-tits bols à part pour que les convives dressent eux-mêmes leur pomme de terre.

ASTUCE

Les pommes de terre cuites sont idéales pour valoriser des restes.Presque tout ce qui se trouve au frigo peut servir pour la préparation de la garniture, p. ex.:

- légumes émincés
- fromage, râpé
- œufs
- rondelles d'oignon
- restes de rôti, bacon, jambon ou champignons
- salade, herbes aromatiques et jeunes pousses