

Pommes de terre en papillote à la crème et au jambon

Ingrédients



des Pommes de terre



de la Crème fraîche



du Jambon

Recette

Lavez vos pommes de terre puis piquez-les à l'aide d'une fourchette.

Emballez-les séparément dans du papier d'aluminium puis mettez-les dans un four préchauffé à 200°C.

Faites-les cuire pendant environ 1 heure, jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres (vérifiez la cuisson en les piquant à l'aide d'un couteau pointu).

Lorsque les pommes de terre sont cuites, retirez le papier d'aluminium puis coupez chaque pomme de terre en deux dans le sens de la longueur.

Servez avec de la crème assaisonnée de sel et de poivre et avec le jambon coupé en très petits morceaux ou haché.

Astuce 1

Si vous avez des herbes fraîches (ciboulette, persil plat, cerfeuil, estragon, etc.), ciselez-les puis ajoutez-les à la crème.