

## Pommes de terre en papillote à la crème et aux lardons

### Ingrédients



des Pommes de terre



de la Crème fraîche



des Lardons

### 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).

Faites revenir les lardons dans une poêle sur feu vif, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et croustillants. Mettez-les de côté.

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 les lardons.

### Astuce 1

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