

Pommes de terre en papillote à la crème et au thon

Ingrédients



des Pommes de terre



de la Crème fraîche



du Thon

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).

Ouvrez votre boîte de thon, égouttez-le et écrasez-le grossièrement à l'aide d'une fourchette

Ajoutez la crème, salez, poivrez et mélangez.

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 la crème au thon.

Astuce 1

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