

Pommes de terre au four aux sardines



60 min 2 pers.

Ingédients

- 1 boîte de sardines à l'huile d'olive
- 4 grosses pommes de terre
- 3 c. à s. de crème fraîche
- 1 échalote
- Ciboulette
- Jus de citron
- Sel
- Poivre

Réalisée avec



Préparation

- Choisissez 4 grosses pommes de terre à chair farineuse. Brossez-les sous l'eau et enveloppez-les individuellement dans du papier cuisson.
- Enfournez à 180°C pendant environ 45 à 55 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres à cœur.
- Pendant ce temps, préparez la garniture : dans un bol, écrasez à la fourchette une boîte de Sardines à l'huile d'olive égouttée.
- Mélangez-les avec 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse, une échalote ciselée et quelques brins de ciboulette fraîche. Ajoutez un filet de jus de citron, du sel et du poivre.
- Une fois les pommes de terre cuites, fendez-les en deux dans la longueur sans les séparer complètement.
- Garnissez généreusement le centre avec la préparation à la sardine.
- Dégustez !