

SALADE DE POMMES DE TERRE CHIC



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: environ 2 heures

Pour 4 personnes:

4 belles pommes de terre à purée
25 g de beurre mou
2 càs de crème fraîche épaisse
2 càs de ricotta
8 tranches de speck assez fines
Quelques feuilles de basilic
2 càs d'huile de noix
1 branche de romarin et un peu de thym
Quelques cerneaux de noix
Sel et poivre

Préchauffer le four à 180°.

Laver les pommes de terre et les essuyer, les enduire de beurre, les parsemer de romarin, de thym et de sel. Envelopper chaque pomme de terre dans une tranche de speck avant de les enfermer dans du papier d'aluminium.

Enfourner pour environ 2 heures.

Pendant la cuisson, écraser la crème et la ricotta à la fourchette. Ajouter le basilic ciselé, le jambon restant coupé en petits morceaux et réserver.

Lorsque les pommes de terre sont cuites, les débarrasser de ce qui les entoure, tailler des cylindres à l'emporte-pièce, couper un petit couvercle et réserver.

Gratter la chair attachée à la peau et ajouter cette pulpe cuite au mélange crème-ricotta avec les 2 cuillerées d'huile de noix et quelques cerneaux cassés en morceaux pas trop gros. Ajuster l'assaisonnement.

Tartiner chaque cylindre généreusement avec cette crème parfumée et croustillante, poser un chapeau et le décorer d'un cerneau de noix. Servir tiède ou froid avec une salade d'herbes.