



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Jacket potatoes Pesto & scamorza fumée

Pour 2 personnes | Très facile

105 min | **1.31€** La portion (prix indicatif)



La jacket potatoes (appelé ainsi au Royaume-Uni) est tout simplement de la pomme de terre entière (avec la peau) cuite au four (brossée et rincée au préalable). On obtient une chair moelleuse et une peau croustillante. Elle est servie avec une garniture, ici pesto et scamorza fumée.

Facultatif : 2 càs de pignons de pin

Les ingrédients

- **4 c à s** de Pesto de basilic
- **60 ml** de Lait de vache fermenté
- **60 g** de Crème fraîche épaisse/30% de MG
- **60 g** de Scamorza fumée
- **10 brin** de Ciboulette frais
- **1 kg** de Jacket potato

Étapes de préparation



Préparation : 15 min



Cuisson : 90 min



Attente : 0 min

- 1 Préchauffez le four à 180°C en chaleur tournante ou 200°C en chaleur traditionnelle.
- 2 Lavez 4 pommes de terre en les frottant. Séchez-les totalement. Piquez chacune avec une fourchette une dizaine de fois, assez profondément.
Placez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, en les espaçant.
Arrosez d'huile d'olive (≈1 càc par pomme de terre), salez (2 grosses pincées par pomme de terre) et frottez-les pour répartir l'huile.
- 3 Quand le four est chaud, enfournez au milieu du four environ 1h15, jusqu'à ce que vous

puissiez percer la chair au centre sans aucune résistance. Le temps de cuisson dépendra de la grosseur des pommes de terre et de votre four.

N'hésitez pas à les couvrir de papier aluminium si la peau colore trop vite et que l'intérieur n'est pas cuit.

Note : pour nos pommes de terre de 250 g, nous les avons cuites 1h15.

- 4 Quand les pommes de terre sont cuites, laissez-les refroidir quelques minutes jusqu'à pouvoir les manipuler. Baissez la température du four de 20°C.
Coupez les pommes de terre en deux dans le sens de la longueur.
Le but est de séparer la chair de la peau, tout en conservant la peau intacte pour pouvoir la garnir plus tard.
Retirez délicatement la chair à l'aide d'une cuillère en laissant une couche de 5-7 mm de pomme de terre contre la peau pour maintenir la forme (c'est fragile !).
Mettez la chair de côté dans un saladier et disposez les pommes de terre évidées sur la plaque.
Enfournez les pommes de terre vides 12 minutes de plus.

- 5 Écrasez la chair avec une fourchette.
Ajoutez 4 càs de pesto, 4 càs de lait fermenté, 8 càs de crème fraîche épaisse, 40 g de scamorza fumée râpée et 10 brins de ciboulette coupés finement à l'aide de ciseaux.
Mélangez.

Facultatif : ajoutez 2 càs de pignons de pin torréfiés.

- 6 Après 12 minutes, sortez les carapaces du four. Passez le four en mode grill.
Garnissez chacune avec la farce.
Facultatif : ajoutez des pignons de pin dessus en appuyez pour les faire adhérer à la farce.
Râpez de la scamorza fumée dessus.
Enfournez 5 à 10 minutes pour gratiner le dessus.
- 7 Sortez les pommes de terre du four et laissez refroidir quelques minutes.
Servez avec une belle salade verte bien vinaigrée en assaisonnement.