



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Jacket potatoes : pommes de terre farcies au thon, moutarde & cheddar



 Pour 2 personnes

 Très facile

 110 min

 1.97€ 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 thon, moutarde et cheddar.

Facultatif : 15 g de beurre, 2 cornichons

Les ingrédients

- 1 kg de Jacket potato
- 100 g de Thon naturel en conserve
- 1 c à s de Moutarde classique
- 70 g de Cheddar rapé
- 4 brin de Persil plat frais
- 10 brin de Ciboulette frais

Étapes de préparation



Préparation : 10 min



Cuisson : 100 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 Pendant la cuisson des pommes de terre, préparez la farce au thon.
Hachez finement les feuilles de 4 brins de persil et 10 brins de ciboulette.
- 5 Mélangez dans un saladier :
 - 100 g de thon égoutté,
 - 30 g de cheddar râpé (1 petite poignée),
 - 1 grosse càs de moutarde,
 - les herbes hachées,
 - 1 càs de beurre fondu (facultatif pour plus de gourmandise),
 - 2 cornichons coupés en petits dés (facultatif pour un petit peps en plus),
 - plusieurs tours de moulin à poivre.Mettez de côté.
- 6 Sortez les pommes de terre du four quand elles sont cuites. Laissez 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 en gardant la base attachée. À l'aide d'une cuillère, enlevez la chair délicatement en essayant de garder la peau intacte. Laissez une couche de 5-7 mm de chair le long de la peau. Ajoutez peu à peu la chair dans la farce au thon.
- 7 Mélangez en écrasant grossièrement la chair à l'aide d'une fourchette.
Remplissez délicatement chaque carapace de pomme de terre avec la farce.
Placez-les sur la plaque de cuisson. Ajoutez dessus le reste de cheddar râpé.
Enfournez 20 à 25 minutes de plus jusqu'à ce que le fromage bouillonne et gratine.
- 8 Laissez refroidir les pommes de terre 5 minutes à la sortie du four.
C'est prêt !