



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Jacket potatoes : pommes de terre farcie fromage ail et fines herbes & bacon



Pour 2 personnes



Très facile



120 min

3.85€

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 fromage ail et fines herbes et bacon.

Facultatif : du paprika

Les ingrédients

- **170 g** de Fromage frais ail et fines herbes type Boursin, Tartare
- **1 kg** de Jacket potato
- **80 ml** de Crème fraîche fleurette entière/30% de MG
- **50 g** de Beurre doux
- **1 pièce** de Oeuf
- **10 brin** de Ciboulette frais
- **4 tranche** de Bacon, poitrine fumée à cuire

Étapes de préparation



Préparation : 20 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 Quand les pommes de terre sont cuites, laissez-les refroidir quelques minutes jusqu'à pouvoir les manipuler.

Coupez-les 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 et disposez les pommes de terre évidées sur la plaque.

- 5 Écrasez dans un saladier, écrasez 170 g de fromage ail et fines herbes avec 80 ml (5 càs) de crème liquide, 1 càc de sel et plusieurs tours de moulin à poivre.

Ajoutez la chair des pommes de terre. Mélangez.

Ajoutez 1 œuf, 50 g de beurre mou et 10 brins de ciboulette coupés finement à l'aide de ciseaux. Mélangez.

- 6 Garnissez chaque carapace de pomme de terre avec la farce.

Enfournez 20 à 25 minutes pour cuire la farce et gratiner le dessus.

- 7 En parallèle, mettez 4 tranches de bacon dans une poêle. Faites dorer à feu moyen quelques minutes par face en appuyant dessus de temps en temps pour que toute la surface soit au contact de la poêle.

Quand les tranches sont cuites, mettez-les sur de l'essuie-tout pour les égoutter.

Quand elles ont refroidi et durci, vous pouvez les émietter à la main.

- 8 Sortez les pommes de terre du four et laissez refroidir quelques minutes.

Parsemez de ciboulette et de miettes de bacon.

Servez avec une belle salade verte bien vinaigrée en assaisonnement.