



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Jacket potatoes : pommes de terre farcies thon, maïs et cheddar

Pour 2 personnes | Très facile

80 min | **3.50€** 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, maïs et cheddar. Facultatif : $\frac{1}{4}$ de piment rouge long

Les ingrédients

- **1 kg** de Jacket potato
- **100 g** de Thon naturel en conserve
- **20 g** de Raifort en crème
- **60 g** de Mayonnaise
- **2 pièce** de Oignon nouveau, cebette
- **130 g** de Maïs en grain
- **50 g** de Cheddar nature et vintage
- **5 brin** de Aneth frais
- **1 pièce** de Citron jaune

Étapes de préparation



Préparation : 15 min



Cuisson : 65 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 le mélange au thon.
Hachez grossièrement les feuilles d'aneth. Ciseler finement le vert de 2 oignons nouveaux (ou cébette).
Dans un saladier, mélangez 100 g de thon égoutté, 130 g de maïs, 4 càs de mayonnaise, 4 càc de raifort, l'aneth, l'oignon nouveau, 1 càc de jus de citron et râpez 50 g de cheddar.
Facultatif : ajoutez ¼ de piment rouge coupé en petits dés.
Mélangez. Mettez au frais en attendant.
- 5 Sortez les pommes de terre du four quand elles sont bien dorées et fondantes.
Laissez refroidir quelques minutes.
Vérifiez l'assaisonnement de la farce au thon. Si besoin, ajoutez plus de sel ou citron selon vos préférences.
- 6 Disposez les pommes de terre dans vos assiettes. Coupez-les en deux dans le sens de la longueur en gardant la base attachée. Écrasez légèrement la chair. Salez et poivrez l'intérieur.
Ajoutez le mélange au thon dedans. C'est prêt !