

# Pommes de terre en robe des champs à la truite



Pour **4 personnes**



Temps de préparation : **10 min**

Temps de cuisson : **40 min**

Temps de repos : **0 min**



## Ingrédients

8 grosses pommes de terre

4 pavés de truite

1 botte de ciboulette

1 échalote

Crème fraîche

Sel

Poivre du moulin

Papier d'aluminium



## Préparation de la recette

Préchauffez votre four à 180°C. Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition.

Lavez les pommes de terre soigneusement puis plongez-les dans l'eau et laissez cuire 15 minutes. Pendant ce temps, ciselez la ciboulette, émincez finement l'échalote et coupez chaque pavé de truite en deux portions égales. Egouttez les pommes de terre, fendez-les en deux par le milieu.

Déposez-les sur des carrés de papier d'aluminium. Placez les ½ pavés de truite entre chaque moitié de pommes de terre. Ajoutez l'échalote, la ciboulette et une cuillère à café de crème fraîche. Salez et poivrez. Refermez le tout en papillote.

Enfournez et laissez cuire 25 minutes environ.

Servez aussitôt.

*Auteur : Cipa*