



POMME DE TERRE NOUVELLE "HASSELBACK" À L'ESTRUGEON

de Fumaison Occitane

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 12 pommes de terre
- 1 oignon blanc
- 25 cl d'huile d'olive
- 200g d'esturgeon fumé
- 25 cl de crème fraîche épaisse
- 25 cl de yaourt à la grecque
- 30g de ciboulette
- Sel, poivre



RECETTE DU CHEF
THIBAUT LAGOUTTE

PRÉPARATION

Laver les pommes de terre. Préchauffer votre four à 200°C. Faire des entailles dans les pommes de terre tout les 0.5 cm sans aller jusqu'au bout afin de les garder entières. Éplucher l'oignon et l'émincer très finement. Badigeonner les pommes de terre d'huile et glisser les oignons dans les entailles. Enfourner les pommes de terre environ 30 minutes. Pendant ce temps tailler en fine tranches l'esturgeon. Mélanger dans un bol la crème fraîche, le yaourt, la ciboulette hachée, le sel et le poivre. Quand les pommes de terre sont cuites, glisser les tranches d'esturgeon entre les lamelles de pommes de terre et déguster avec la sauce ciboulette.

Tous pour un, un pour tous et tous pour le goût !



les tables du gers



AUBERGE LA BAQUÈRE
Lieu dit La Baquère
32 190 Preneron
Tél. : 05.62.06.42.75