



Pommes de terre Hasselback en papillote avec crumble de Luganiga Ticinese et fromage

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 8 grosses pommes de terre allongées de la même taille
- 4 Luganighe Ticinesi
- 400g fromage
- à v. quelques branches de thym
- à v. huile d'olive
- à v. sel
- à v. poivre du moulin

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C et recouvrir le fond du plat avec du papier cuisson.
2. Laver les pommes de terre, les égoutter et pratiquer de profondes entailles parallèles, écartées d'un centimètre les unes des autres. (Il est important que les pommes de terre soient à peu près de la même taille, afin qu'elles cuisent de manière homogène. Il est également important que les pommes de terre restent entières et que les entailles s'arrêtent à 1cm de la base)
3. Placer les pommes de terre dans le plat et enfourner pendant 30 minutes.
4. Pendant ce temps, retirer le boyau de la Luganiga Ticinesi et l'émietter à la main.
5. Découper le fromage en petits bouts.
6. Découper six rectangles de papier cuisson et envelopper les pommes de terre.
7. Retirer les pommes de terre du four, et les laisser refroidir suffisamment pour pouvoir les manipuler, et élargir légèrement les entailles.
8. Assaisonner l'intérieur des entailles avec du sel, du poivre et un filet d'huile d'olive, et les farcir avec la chair de saucisse à rôtir du Tessin émietée et le fromage, disposer la farce au fond des entailles.
9. Déposer chaque pomme de terre farcie au centre d'un rectangle de papier cuisson.

10. Assaisonner avec un peu de thym et un filet d'huile d'olive.
11. Refermer les papillotes avec le papier cuisson.
12. Déposer les papillotes dans le plat et enfourner pendant 40-45 minutes supplémentaires. Tester la cuisson des pommes de terre avec une fourchette : elles sont cuites lorsqu'elles sont tendres à cœur.
13. Retirer le plat du four et laisser reposer 10 minutes avant d'ouvrir les papillotes et de servir.
14. Faire attention à la vapeur chaude qui peut s'échapper de la papillote, ouvrir après l'avoir laissée suffisamment refroidir.