Truite saumonée en papillote avec tranches de Salametto avec Poivre Valle Maggia et pommes de terre nouvelles

Ce qui est necessaire (pour 4 Portions)

- 4 Salametti con Pepe Valle Maggia
- 4 petites truites saumonées (de 250 g environ chacune) nettoyées et vidées
- à v. petit bouquet de sauge
- à v. petit bouquet de romarin
- 600g pommes de terre nouvelles
- à v. huile d'olive vierge extra
- à v. sel
- à v. poivre

Préparation

1. Éplucher les pommes de terre, les faire cuire à l'eau et les égoutter environ 10 minutes après cuisson afin quelle soient encore fermes.

2. Entre temps, bien laver et sécher les truites. Couper les Salametti avec Poivre Valle Maggia en tranches.

3. Découper 4 feuilles de papier d'aluminium et placer les truites au milieu de chaque feuille.

4. Mettre 3-4 tranches de Salametto avec Poivre Valle Maggia et quelques rameaux de sauge et de romarin dans le ventre des truites.

5. Distribuer par contre les autres tranches de salametto et le reste des herbes sur le dos des poissons.

6. Verser un filet d'huile et refermer les papillotes.

7. Placer les papillotes sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, mettre autour des pommes de terre nouvelles, assaisonner avec un filet d'huile, du sel, du poivre, de la sauge et du romarin et mettre le tout au four pendant environ 20 minutes.

8. Disposer les papillotes sur des assiettes accompagnées des pommes de terre nouvelles.