

*Entrées chaudes aux légumes*

# Bonnottes aux oeufs de saumon et curé nantais


**40 min 25 min 15 min**
**TEMPS TOTAL**
**PRÉPARATION**
**CUISON**
**0**
**REPOS**
**310**
**CALORIES**

Ingrédients  
pour **4** personnes

**Bonnottes farcies**

400 g **Pomme(s) de terre**

80 g **Fromage à fondre**

1 **Gros sel**
**Farce**

60 g **Oeufs de saumon**

15 g **Ciboulette**

10 cl **Crème fraîche épaisse**

2 c. à soupe **Jus de citron**

2 c. à soupe **Sésame blanc**
**Salade**

40 g **Roquette**

2 c. à soupe **Huile d'olive**

1 **Sel**
**Étape 1**

Préparation des pommes de terre

- 1 Laver les pommes de terre dans l'eau froide et les égoutter.
- 2 Déposer les pommes de terre dans une casserole, couvrir d'eau à 1cm au dessus des pommes terre et saler au gros sel.
- 3 Mettre le tout sur feu vif. Aux premiers bouillons, baisser le feu et cuire 20 minutes.

**Étape 2**

Préparation de la farce

- 1 Ciseler la ciboulette, réserver.
- 2 Verser la crème dans un saladier, ajouter du sel et du poivre, et mélanger au fouet.
- 3 Ajouter ensuite le jus de citron et le sésame, fouetter entre chaque.
- 4 Terminer avec les œufs de saumon et la ciboulette, mélanger délicatement à la cuillère pour en pas percer les œufs.

### Étape 3

#### Remplissage et cuisson des pommes de terre

- 1 Préchauffer le four à 200°C(Th.6-7).
- 2 Vérifier la cuisson des bonnottes en plantant la pointe d'un couteau. Si elle rentre sans résistance, les retirer du feu.
- 3 Débarrasser les bonnottes dans un saladier à l'aide d'une écumoire.
- 4 Couper des chapeaux dans la longueur aux deux tiers de leur hauteur, et creuser la chair à l'aide d'une petite cuillère.
- 5 Déposer au fur et à mesure les bonnottes dans un plat allant au four puis les garnir de farce.
- 6 Couper le Curé Nantais en fines lamelles et les déposer sur les pommes de terre.
- 7 Si le fromage n'est pas trop affiné, garder la peau du fromage.
- 8 Enfourner pendant 15 minutes.
- 9 Pour stabiliser les pommes de terre dans le plat, les déposer sur un lit de sel.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 Sortir les pommes de terre du four.
- 2 Assaisonner la roquette de sel, de poivre et d'huile d'olive. Bien mélanger.
- 3 Déposer un lit de salade dans l'assiette de dressage, disposer les pommes de terre dessus.