




## *Laurette farcie avec son filet de Saumon*

Recette de Marc Meurin, Le château de Beaulieu

Difficulté : 

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients, pour 4 personnes :

- 400 g de Laurette
- 50 g de crème fraîche épaisse
- 10 g de ciboulette
- 5 g d'aneth
- 200 g de saumon fumé
- 15 g de caviar
- ½ citron

1. Laver les Laurette et mettez les entière en cuisson au four pendant 40/45 minutes.
2. Pendant la cuisson, préparer votre farce en mélangeant la crème fraîche épaisse battue, la ciboulette et l'aneth finement ciselée.
3. Après cuisson, fendez en deux les pommes de terre.
4. Creusez et verser la farce préparée.
5. Disposez délicatement de fine tranche de saumon fumée sur les Laurette.
6. Ajoutez quelques gouttes de citron, et selon votre convenance quelques grammes de caviar.



**Bonne dégustation !**

