 **Pommes terre-mer**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 8** [**pommes de terre**](http://recettes.de/pomme-de-terre) **bintje
- 400 g d'**[**épinards**](http://recettes.de/epinards) **frais ou surgelés en feuilles
- 300 g de pavés de** [**saumon**](http://recettes.de/saumon)**- 2 càs de crème fraîche
- 1 gousse d'ail
-** [**parmesan**](http://recettes.de/parmesan) **râpé
- huile d'olive
- sel & poivre du moulin**

 **La plaque du four et 1 plat à gratin - Papier d'alu
Préchauffage du four à 210°C (chaleur tournante)**

 Laver soigneusement les pommes de terre et les piquer à la fourchette.
Emballer chaque pomme de terre dans un carré de papier d'alu.
Poser les pommes de terre sur la plaque du four et laisser cuire 50 minutes.
Couper le saumon en petits dés dans un plat et les arroser d'une cuillerée à soupe d'huile d'olive. Saler et poivrer puis réserver.
Équeuter, laver et essorer les épinards.
Les faire [**tomber**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) dans un filet d'huile d'olive chaude à la poêle en remuant avec une fourchette piquée d'une gousse d'ail.
Une fois cuits les hacher grossièrement au couteau.
Lorsque les pommes de terre sont cuites, les déballer.
Les couper en deux et les évider délicatement sans les percer.
Couper la chair retirée en dés et les mélanger aux épinards et au saumon.
Ajouter la crème, saler et poivrer.
Garnir généreusement les pommes de terre de farce.
Parsemer de fromage râpé et arroser de quelques gouttes d'huile d'olive.
Glisser au four pour 15 minutes.
Servir chaud.