

Pommes de terre à la farce façon suisse



Les ingrédients pour 4 personnes :

4 grosses pommes de terre à chair fondante style bintje samba ou nicolas
200 g de lardons fumés
12 rosettes de tête de moine
60 g de gruyère suisse en petits dés
10 cl de crème liquide
1 bouquet de persil plat
Sel et poivre

Préchauffer le four à 220°. Brosser les pommes de terre sous l'eau froide, les essuyer et les envelopper individuellement dans du papier aluminium. Les faire cuire au four 45mn (il m'a fallu 1 h mais les pommes de terre étaient très grosses, il faut vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau).

Préparation de la farce: faire dorer les lardons à sec dans une poêle sur feu doux. Faire bouillir la crème 3 mn (je ne l'ai pas fait et ai gardé la crème telle quelle).

Quand les pommes de terre sont cuites couper un chapeau et les évider avec une cuillère. Écraser la chair à la fourchette et la mélanger avec les lardons, la crème, les dés de gruyère et du persil ciselé. Assaisonner. Répartir le tout dans les pommes de terre. Décorer des rosettes de tête de moine et servir sans attendre.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>