



Les plats principaux

Pomme de terre farcie au bouilli

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 cuillères à soupe de crème aigre
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
125 grammes cheddar (râpé)
4 pommes de terre (grosses)
250 grammes de bouilli
ciboulette (émincée)
sel marin

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 185 °C. Badigeonnez les pommes de terre d'huile d'olive, piquez dedans à l'aide d'une fourchette et disposez-les avec un peu de sel de mer sur une plaque de cuisson. Enfournerez-les pendant 60 à 75 minutes.

Saisissez brièvement la viande dans l'huile d'olive. Coupez le haut de la pomme de terre et écrasez délicatement la chair à l'intérieur. Disposez la viande et le fromage par-dessus. Ajoutez une cuillerée de crème épaisse et saupoudrez le tout de ciboulette.

Ustensiles de cuisine

Four

