



Les plats principaux

Pommes de terre en robe de chambre, farcies au lard et aux oeufs

Pour 4 personnes.

Ingrédients

poignée noix de cajou (hachées finement)
4 pommes de terre (grosses, farineuses)
1 cuillère à café poivre rose en grain
200 grammes de lardons fumés
4 jeunes oignons (en anneaux)
100 grammes cheddar (râpé)
1 poivron jaune (en dés)
1 cerfeuil (bouquet)
huile d'olive
4 œufs
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C. Lavez les pommes de terre et séchez-les. Badigeonnez-les avec un peu d'huile et salez-les un peu. Emballez chaque pomme de terre dans une feuille d'aluminium. Veillez à ce que l'air ne puisse pas pénétrer dans l'emballage. Faites cuire les pommes de terre en papillote 45 minutes au four sur une plaque de cuisson.

Cuisez à point les jeunes oignons avec le poivron dans de l'huile d'olive. Coupez le lard en petits morceaux et rôtissez-le croustillant dans une poêle sèche.

Faites une entaille horizontale dans la longueur des pommes de terre et retirez un peu de chair. Farcissez-les avec le poivron et la moitié des lardons. Cassez chaque oeuf prudemment au-dessus de chaque pomme de terre évidée. Répartissez dessus les lardons restants et le cheddar. Enfournez encore les pommes de terre 15 minutes à 180°C. Terminez avec les noix hachées, le poivre rose et une petite touffe de cerfeuil.

Ustensiles de cuisine

Four

