



Plats d'accompagnement

Pommes de terre farcies avec différentes garnitures

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Patate douce à la mexicaine

4 patates douces
200 grammes de haricots kidney (en boîte, égouttés)
200 grammes de maïs (en boîte, égouttés)
400 grammes sauce tomate (en boîte)
1 cuillère à soupe de crème aigre
1 cuillère à soupe de guacamole
400 grammes viande hachée
1 citron vert (en quartiers)
1/2 oignon rouge (ciselé)
1 tomate (en cubes)
coriandre (fraîche)
cumin

Pommes de terre aux œufs et au lard

4 pommes de terre
ciboulette (fraîche, ciselée)
4 tranches de bacon
4 œufs (battus)

Pommes de terre à la crème aigre, ciboulette, œufs de lompe et rollmops

4 pommes de terre
1 œuf de poisson (lomp)
1 rollmops (en lamelles)
4 crème aigre
aneth (frais)

huile d'olive
poivre

sel

Méthode de préparation

Rincez les pommes de terre et les patates douces avec la peau puis enfournez-les dans un four préchauffé à 180°C pendant 45 minutes. Les 15 dernières minutes ajoutez les tranches de lard.

Rôtissez le haché dans une poêle avec de l'huile puis ajoutez les haricots, le maïs et la sauce tomate.

Assaisonnez la sauce avec poivre, sel et cumin puis laissez-la mijoter 5 minutes.

Cuisez les œufs en œufs brouillés, salez et poivrez.

Coupez un peu les pommes de terre et évidez-les avec une cuillère. Mélangez le contenu de 4 pommes de terre avec de la crème aigre et le contenu des 4 autres avec les œufs brouillés puis salez et poivrez les farces.

Remplissez 4 pommes de terre avec la première farce puis 4 autres avec la deuxième farce. Terminez les 'pommes de terre à la crème aigre avec des morceaux de rollmops, des œufs de lompe et l'aneth et les 'pommes de terre aux œufs avec le lard et la ciboulette.

Farctissez les patates douces avec le mélange de haché et terminez-les avec quelques touffes de guacamole et de crème aigre, de l'oignon rouge, de la tomate, du citron vert et de la coriandre.

