



Les plats principaux

Pommes de terre farcies au fromage et au chorizo

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 grosses pommes de terre (farineuses)
huile d'olive
100 grammes de chorizo
4 cuillères à soupe de crème aigre
50 grammes cheddar (râpé)
50 grammes de mozzarella (râpée)
2 jeunes oignons (en rondelles)
1 cuillère à café de poivre de cayenne
poivre
sel

Méthode de préparation

Allumez le barbecue. Nettoyez les pommes de terre et séchez-les. Enveloppez chacune des pommes de terre dans une feuille d'aluminium et placez-les sur le barbecue. Fermez le barbecue et laissez cuire pendant environ une heure, en vérifiant à l'aide d'une brochette si les pommes de terre sont tendres.

Pendant ce temps, coupez le chorizo en petits cubes et faites-le cuire à blanc dans une poêle jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Égouttez sur du papier absorbant.

Déballez les pommes de terre et coupez-les dans le sens de la longueur. Creusez-les délicatement à la cuillère, en laissant toutefois une couche de chair sur la peau.

Mélangez la chair de pommes de terre, la crème épaisse, la moitié du cheddar et de la mozzarella et le chorizo frit. Assaisonnez de poivre de Cayenne et de sel.

Farcissez les demi-pommes de terre évidées de ce mélange et parsemez du reste du fromage. Placez-les dans la zone froide du barbecue et laissez cuire pendant 10 à 15 minutes, couvercle fermé, jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu. Garnissez de jeunes oignons et servez immédiatement.

