



Les plats principaux
Plats d'accompagnement

Pomme de terre farcie aux oeufs et aux crevettes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour la pomme de terre farcie

2 cuillères à soupe d'herbes hachées (persil, ciboulette, aneth)
1 cuillère à soupe d'échalote (hachée)
4 Pomme de terre Charlotte (grosses)
200 grammes d'écrevisses
50 grammes de beurre
noix de muscade
4 œufs
poivre
sel

Pour la sauce

100 grammes de beurre (fondu)
25 millilitres de jus de citron
1/2 décilitre crème
2 jaunes d'œuf

Méthode de préparation

Pour la sauce

Battez les jaunes d'œuf à feu doux avec un peu d'eau et le jus de citron.

Ajoutez progressivement le beurre fondu, puis incorporez la crème. Salez et poivrez.

Pour la pomme de terre farcie

Faites cuire les pommes de terre en robe des champs.

Coupez le dessus des pommes de terre, puis retirez-en la chair. Faites cuire les œufs pendant 3 minutes et videz-les.

Faites revenir l'échalote dans le beurre et ajoutez la chair des pommes de terre, les œufs, les herbes, le poivre, le sel et la noix de muscade.

Écrasez le tout à la fourchette, laissez reposer quelques instants, puis incorporez $\frac{3}{4}$ des crevettes. Farcissez les pommes de terre avec le mélange.

Disposez le reste des crevettes sur les pommes de terre et servez avec la sauce.

