



Les plats principaux

Pommes de terre farcies aux merguez et à l'ail

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 pommes de terre (grosses, farineuses)
1 cuillère à soupe de coriandre (hachée)
200 grammes saucisses merguez
2 échalotes (petites)
3/4 décilitre huile d'olive
20 grammes de beurre
4 œufs
poivre
sel

Méthode de préparation

Frottez bien les pommes de terre et cuisez-les dans de l'eau généreusement salée. Laissez-les refroidir un peu et coupez le côté supérieur. Évidez-les et mettez la chair dans une petite casserole. Cuisez les merguez et coupez-les en rondelles.

Faites revenir les échalotes hachées finement dans le beurre, ajoutez la farce de pomme de terre et écrasez finement. Salez et poivrez puis ajoutez la coriandre. Incorporez ensuite les merguez.

Cuisez 4 œufs sur le plat et assaisonnez-les avec poivre et sel. Farcissez les pommes de terre et déposez sur chacune un œuf sur le plat.



Recommandé par

