Pommes de terre

Pommes de terre surprise

1h25	20 min	1h05	0	570
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les pommes surprises

- 4 **Pomme(s) de terre**
- 250 g **Cantal**
- 200 g **Poitrine de porc fumée**
- 7 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Étape 1

Cuisson des pommes de terre

1. Préchauffer le four à 200 °C (Th. 6-7).
2. Laver les pommes de terre. Amener une casserole d'eau salée à ébullition. Ensuite plonger les pommes de terre et les laisser cuire pendant 10 minutes.
3. Au bout de 10 minutes, les égoutter. Les emballer encore chaudes dans du papier aluminium.
4. Poser les pommes de terre emballées sur une plaque et faire cuire au four pendant 45 minutes.

Étape 2

Préparation et cuisson des pommes de terre farcies

1. Augmenter la température du four à 220°C (Th.7-8).
2. Tailler la poitrine fumée en lardons.
3. L'important est de tailler de fines lanières de poitrine fumée.
4. Faire chauffer une poêle sur feu vif. Faire dorer rapidement les lardons en les remuant souvent. Les réserver sur du papier absorbant.
5. Râper le fromage. Le réserver dans un saladier.

Retirer les pommes de terre du papier aluminium.

6 [illegible]

7 Couper les pommes de terre en deux. Creuser chaque moitié à la cuillère et ajouter la chair recueillie au fromage.

8 Ajouter les lardons au mélange fromage et chair de pommes de terre.

9 Ajouter la moitié de la crème fraîche, saler si nécessaire, poivrer et mélanger le tout grossièrement.

10 Remplir les coques de pommes de terre avec le mélange, en respectant la forme initiale.

11 Poser les pommes de terre sur les papiers aluminium en essayant de les faire tenir droites.

12 Enfourner pendant 10 minutes en surveillant la cuisson.

Étape 3

Dressage

1 Poser les pommes de terre à peine sorties du four dans les assiettes et les couvrir du reste de crème. Déguster sans trop attendre.