

Pommes de terre

Pommes de terre farcies au vin rouge



50 min 30 min 20 min **0** **479**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les pommes de terre farcies

12 **Pomme(s) de terre**
 4 **Echalote(s)**
 1 litre(s) **Vin rouge**
 0.5 botte(s) **Persil plat**
 25 g **Crème fraîche épaisse**
 100 g **Comté**
 10 cl **Bouillon de légumes**
 10 g **Beurre**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Eplucher et ciseler finement les échalotes. Réserver dans un bol.
- 2 Effeuilier le persil et le concasser avec le même mouvement que pour hacher l'échalote. Réserver dans un bol.
- 3 Râper le comté et le réserver.
- 4 Eplucher les pommes de terre à farcir et les faire tremper dans un récipient rempli d'eau.
- 5 Faire la même chose dans un autre récipient pour les pommes de terre qui serviront pour la purée.
- 6 Couper en morceaux celles destinées à la purée.
- 7 Tailler celles à farcir afin leur donner une forme régulière. Ajouter les parures aux pommes de terre qui serviront pour la purée.
- 8 Couper un bout des pommes de terre à farcir afin de leur donner une bonne assise. Ajouter encore aux pommes à purée les morceaux enlevés.
- 9 Découper un chapeau dans la longueur des pommes de terre. Réserver dans le saladier des pommes à purée.
- 10 A l'aide d'une cuillère parisienne creuser les pommes de

terre en faisant attention de laisser une bordure assez épaisse. Réserver la chair extraite avec les pommes de terre à purée.

- 11 Réserver les pommes creusées dans un autre récipient rempli d'eau.

Étape 2

Cuisson des pommes à farcir

- 1 Faire chauffer de l'huile d'olive et du beurre dans une grande casserole.
- 2 Ajouter les échalotes, du sel et du poivre. Faire colorer légèrement.
- 3 Quand les échalotes sont translucides et légèrement colorées, déglacer une première fois avec un tiers du vin rouge.
- 4 Faire réduire la sauce, puis répéter l'opération jusqu'à épuisement du vin.
- 5 Préchauffer le four à 190°C(Th.6-7).
- 6 Essuyer les pommes de terre à farcir avec du papier absorbant.
- 7 Faire chauffer de l'huile d'olive et du beurre dans une poêle.
- 8 Ajouter les pommes de terre à farcir dans la poêle, côté trou vers le fond dans un premier temps, puis les retourner.
- 9 Les transvaser dans un plat allant au four.
- 10 Ajouter le fond blanc à l'intérieur et autour des pommes de terre, du sel, puis enfourner environ 15 minutes à 190°C(Th.6-7).

Étape 3

Cuisson des pommes à purée

- 1 Prendre le couscoussier rempli à moitié d'eau et mettre les pommes de terre à purée dans la partie vapeur du couscoussier.
- 2 Saler les pommes de terre et couvrir. Laisser cuire.
- 3 Vérifier la cuisson des pommes de terre en en piquant une avec la pointe d'un couteau. En retirant le couteau, si la pomme de terre reste dans l'eau, c'est que la cuisson est bonne.
- 4 Eteindre la plaque. Verser les pommes de terre dans un moulin à légumes et mouliner jusqu'à obtenir une purée.
- 5 Verser les échalotes réduites dans le vin rouge dans un récipient.
- 6 Sortir les pommes de terre à farcir du four. Le fond blanc doit avoir disparu.
- 7 Réserver un peu de comté râpé pour le gratin, mélanger le reste à la purée. Le comté doit fondre dans les pommes de terre.
- 8 Ajouter les échalotes au vin rouge et bien mélanger le tout.
- 9 Ajouter le persil et la crème fraîche, bien mélanger et

assaisonner si besoin.

10 Farcir les pommes de terre à l'aide d'une cuillère.

11 Mettre un peu de comté râpé sur chaque pommes de terre.

12 Faire gratiner quelques minutes au four.

Étape 4

Dressage

1 Sortir les pommes de terre du four, les dresser dans un plat à part ou directement dans les assiettes.