



*Entrées chaudes aux légumes*

# Pommes de terre farcies au fromage frais et à la ciboulette



**40 min** **10 min** **30 min**      **0**      **268**  
TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON      REPOS      CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour les pommes de terre

800 g **Pomme(s) de terre**  
1 **Gros sel**

## Ingrédients pour la farce

200 g **Fromage frais à tartiner**  
1 botte(s) **Ciboulette**  
1 **Poivre**

## Étape 1

Cuisson des pommes de terre

- 1 Laver et placer les pommes de terre dans une casserole.
- 2 Les couvrir largement d'eau froide et porter à ébullition.
- 3 Compter 20 minutes de cuisson.
- 4 Saler et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes.
- 5 Égoutter les pommes de terre dans une passoire.

## Étape 2

Evidage des pommes de terre

- 1 Éplucher les pommes de terre à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Les couper aux deux tiers de leur hauteur. Réserver la partie supérieure dans un bol.
- 3 Évider les pommes de terre à l'aide d'une cuillère parisienne en laissant environ 1 cm d'épaisseur de chair.
- 4 Réserver la chair retirée dans le bol.
- 5 Déposer les pommes de terre évidées dans un plat allant au four.

Si elles ont tendance à se coucher dans le plat, couper

- 6 Placer les pommes de terre dans le plat, saupoudrer légèrement leur base pour obtenir une assise.

### Étape 3

#### Préparation de la farce

- 1 Écraser la chair de pomme de terre réservée à l'aide d'une fourchette.
- 2 Ajouter le fromage frais et mélanger.
- 3 Ciseler finement la ciboulette à l'aide d'un couteau éminceur et l'ajouter dans le bol.
- 4 Poivrer et mélanger jusqu'à obtention d'une texture crémeuse.

### Étape 4

#### Préparation des pommes de terre farcies

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.7).
- 2 Transférer la farce dans une poche à douille munie d'une douille cannelée à l'aide d'une maryse.
- 3 Répartir la farce dans les pommes de terre évidées puis enfourner pendant 10 minutes.

### Étape 5

#### Dressage

- 1 Sortir les pommes de terre du four et servir sans attendre.
- 2 Ces pommes de terre farcies peuvent également être servies tièdes ou froides.