

Pommes de terre farcies :

Pour 6 personnes

Ingrédients :

6 pommes de terre moyennes

1 boîte de lardons

1 échalote

2 gousses d'ail

2 brins de persil

2 cs de crème fraîche

3 cs de panure

3 poignées de fromage rapé

30g de beurre

Sel / Poivre

Recette:

Préchauffer le four à 210°C.

Laver les pommes de terre, les saler et les enrouler une par une dans de l'aluminium avant de les enfourner pour 40min.

Ciseler l'échalote, et hacher l'ail.

Dans une poêle chaude, faire dorer les lardons à sec et ajouter l'échalote et l'ail.

Quand les pommes de terre sont cuites, les couper en 2 dans la longueur et les vider en laissant environ 5mm sur le tour, saler et poivrer.

Dans un saladier, mélanger la chair avec les lardons, le persil haché, la crème, et assaisonner.

Farcir les pommes de terre, puis les recouvrir de rapé et de panure.

Remettre au four 10 à 12min avec un peu de beurre sur chacune.