

POMMES DE TERRE FARCIES



Pour 4 personnes

- **4 grosses pommes de terre ou 8 si elles sont petites**
- **200 g de lardons fumés**
- **10 cl de crème fraîche épaisse**
- **1 c à soupe de boursin cuisine ail et fines herbes**
- **Sel**
- **Poivre**
- **Chapelure ou fromage râpé**

Faire cuire les pommes de terre dans l'eau bouillante salée sans les peler pendant environ 30 minutes, surveiller la cuisson avec la pointe d'un couteau...

Pendant ce temps faire revenir les lardons dans une poêle sans matière grasse...

Couper une fine tranche de chaque pomme de terre pour pouvoir les creuser avec une petite cuillère. Mettre la chair récupérée et les tranches épluchées dans un saladier. Ecraser à l'aide d'une fourchette et mélanger avec la crème et le boursin cuisine ail et fines herbes. Vous pouvez rajouter éventuellement du fromage râpé. Ajouter les lardons, saler et poivrer et mélanger bien le tout...

Vous pouvez mettre du gros sel pour stabiliser les pommes de terre dans le plat. Pour ma part, j'ai préféré mettre une feuille d'aluminium un peu froissée. Déposer les pommes de terre dans le plat et les remplir de la purée améliorée...

Saupoudrer de chapelure (si vous n'en avez pas quelques biscottes écrasées feront l'affaire) ou fromage râpé...

Faire cuire en position gril et cuisson combinés si vous avez cette fonction sur votre four pendant 10 à 15 minutes à 180° C. Sinon cuisson à four doux 10 minutes et 5 minutes en position gril.

Servir vos pommes de terre farcies avec une salade vertes ou une salade d'endives...