

Recette **Pommes de terre farcies**



Facile

Pour 4 personnes :

- 4 grosses pommes de terre (bintje)
- 8 têtes d'ail
- 2 oignons
- 100 g de comté
- 100 g de beaufort
- 2 tranches épaisses de jambon blanc
- 50 g de beurre ramoli
- noix de muscade
- gros sel
- sel, poivre

Préparation : 30 mn

Cuisson : 0 mn

Repos : 0 mn

Temps total : 30 mn

-
- **Préparation**
-
- **1** Déposer les pommes de terre dans un panier, les faire cuire à la vapeur puis les laisser tiédir. Couper les jambon en dés, émincer les oignons et faire dorer le tout dans une poêle huilée. Réserver.
- **2** Sur chaque pomme de terre, découper un chapeau de 1 cm d'épaisseur dans le sens de la longueur et à l'aide d'une cuillère évider l'intérieur sans percer la peau, laisser une épaisseur de chair de 1 cm tout autour. Parsemer légèrement l'intérieur de gros sel.
- **3** Râper la chair des pommes de terre ainsi que les 2 fromages, ajouter le beurre ramolli, 2 pincées de noix de muscade, les dés de jambon, saler et poivrer. Malaxer bien le tout afin d'obtenir une pâte homogène.
- **4** Répartir cette purée à l'intérieur des pommes de terre et les garnir en dôme. Replacer le chapeau.
- **5** Préchauffer le four thermostat 6 (180°C). Découper 4 grands carrés de papier aluminium, placer les pommes de terre au centre, parsemer légèrement de gros sel.
- **6** Refermer les papillotes et enfourner 1h sur une plaque à pâtisserie, envelopper les têtes d'ail de papier aluminium et les placer à côté. Servir les papillotes de pommes de terre fermées puis déballer les têtes d'ail pour assaisonner celles-ci . Accompagner d'une salade frisée.