



PLAT PRINCIPAL

POMMES DE TERRE FARCIES À LA MODE BALTE



INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- 4** pommes de terre à chair farineuse ou backed potatoes (à 800 g)
sel & poivre
- 1 cs** d'huile de colza HOLL pour graisser le moule à gratin
- 1 botte** de persil
- 3** échalotes
- 3** gousses d'ail
- ½ cs** de feuilles de thym
- 200 g** de champignons mélangés
- 1 cs** d'huile de colza HOLL
- 0.5 dl** de crème sans lactose

PRÉPARATION

ENV. ENTRE 35 MINUTES ET 1 H 30 MINUTES

1

Faire cuire les pommes de terre pendant 12 minutes dans la cocotte-minute ou pendant 1 à 1 ½ au four à chaleur tournante à 180 °C. Couper les pommes de terre en deux et sortir avec précaution la chair avec un vide-pomme en laissant 1 à 2 cm. Mettre les restes de pommes de terre dans un plat creux et assaisonner avec du sel et du poivre. Graisser le moule à gratin avec l'huile de colza, verser un peu d'eau dedans et y déposer les pommes de terre tournées vers le haut.

2

Écraser les restes de pommes de terre pour en faire une bouillie. Hacher finement le persil et l'ajouter aux pommes de terre.

3

Éplucher les échalotes et l'ail et les hacher finement. Parer les champignons et les hacher grossièrement. Faire chauffer l'huile de colza dans une poêle antiadhésive et faire revenir les échalotes, l'ail et le thym avec les champignons pendant 5 à 7 minutes. Saler et poivrer et mélanger avec la masse de pommes de terre et la crème.

4

Répartir généreusement la farce dans les moitiés de pommes de terre et les faire dorer au four pendant environ 10 minutes.

