



PLAT PRINCIPAL

POMMES DE TERRE POUR LE BRUNCH



★★★★★ (75)

1 H 45 MINUTEN
POUR 4 PIÈCES

INGRÉDIENTS

- 2 grosses** pommes de terre à chair farineuses, (Baked Potatoes)
- 3 cs** d'huile de colza
- 80 g** de fromage, p. ex. gruyère râpé
- 2 cs** Crème Fraîche
- ½ bouquet** d'herbes diverses hachées, p. ex. ail des ours, persil, ciboulette
- sel & poivre
- 4 trancheches** de lard cru ou de jambon de campagne fumé
- 4** œufs

Pour le dressage

herbes fraîches hachées

PRÉPARATION

- 1** Préchauffer le four à 200 °C. Piquer les pommes de terre avec une aiguille et les disposer sur une plaque chemisée de papier cuisson. Faire cuire pendant env. 1 heure et demie.
- 2** Laisser refroidir les pommes de terre et les couper en deux dans la longueur. Les évider à l'aide d'une cuillère en ménageant un bord d'env. 5 mm, afin qu'elles conservent leur forme.
- 3** Mettre la moitié de la chair prélevée dans un saladier et l'écraser à l'aide d'une fourchette. Mélanger avec la moitié du fromage, la crème fraîche et les herbes, puis saler et poivrer. Déposer les tranches de lard dans les cavités. Répartir la préparation de pommes de terre sur les moitiés de pommes de terre et, avec le dos d'une cuillère, former une cavité au centre.
- 4** Préchauffer le four à 180 °C. Mettre les moitiés de pommes de terre dans un moule et casser les œufs directement dans les cavités. Saupoudrer du reste de fromage et enfourner pendant env. 10 minutes jusqu'à ce que les blancs soient fermes et les jaunes mollets. Parsemer les herbes au moment de servir.

ASTUCE

- Pour une version de la mer, vous pouvez remplacer le lard par du saumon fumé.