



PLAT PRINCIPAL

## RAREBIT-ROASTIES



★★★★★ (156)

1 H  
POUR 4 PERSONNES

### INGRÉDIENTS

#### pommes de terre

- 1 kg** de grosses pommes de terre à chair ferme
- 3 cs** de farine
- 1 cc** de moutarde en poudre
- 100 ml** d'huile de colza

#### le dressage

- 150 g** de crème fraîche
- des herbes aromatiques fraîches

#### la farce au welsh

- 50 ml** de Guinness
- 150 g** de Cheddar
- ½ cc** de sauce Worcestershire
- 1 cc** de moutarde de Dijon
- ½ cs** de Maïzena

#### le dressage

- 1** oignon botte, en fines rondelles
- ½ bouquet** d'herbes aromatiques, hachées finement

### PRÉPARATION

- 1** Peler les pommes de terre entières et les faire cuire dans de l'eau salée, mais pas trop longtemps. Les égoutter et les laisser reposer.
- 2** Préchauffer le four à 200 °C sur chaleur tournante. Couper les pommes de terre dans la longueur. Mélanger la farine avec la moutarde en poudre et un peu de sel. Disposer les moitiés de pommes de terre dans un plat et mélanger avec la farine. Verser l'huile dans une plaque à rôtir ou dans un plat à gratin. Faire chauffer au four pendant environ 5 minutes.
- 3** Disposer les pommes de terre dans le plat, sur la partie plane. Verser l'huile sur les pommes de terre à l'aide d'une cuillère. Faire cuire au four préchauffé durant 30 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées et les retourner à mi-cuisson.
- 4** En attendant, mélanger tous les ingrédients pour la préparation de welsh. Retourner les pommes de terre sur la partie bombée. Répartir la farce sur les pommes de terre et remettre au four jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Au moment de servir, parsemer de quelques rondelles d'oignon botte et d'herbes aromatiques.

### ASTUCE

- La Guinness peut être remplacée par une autre bière brune.
- Le Cheddar peut être remplacé par de fromage à raclette.