



Pommes de terre farcies au carré frais



Une recette savoureuse et facile à préparer : il suffit de faire cuire les pommes de terre (au four de préférence mais on peut aussi bien les faire à l'eau ou en cocotte), de les évider et de les farcir avec un fromage frais, plus éventuellement du haddock fumé pour relever le goût. Si vous n'aimez pas ce poisson fumé, vous pouvez le remplacer par du jambon.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 8 pommes de terre
- 200 g de fromage Carré Frais (8 petits carrés de 25g)
- 1 paquet de haddock fumé (100 g environ)
- quelques brins de ciboulette
- sel et poivre

Préparation :

Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C).

Laver les pommes de terre pour enlever toute la terre. Les disposer non pelées dans un plat à four. Les enfourner et les laisser cuire entre 30 et 40 min, jusqu'à ce qu'elles soient fondantes à coeur.

Couper ensuite un chapeau à chaque pomme de terre. Les creuser jusqu'à un cm de la peau. Réserver les coques de pomme de terre au chaud, dans le four éteint. Récupérer la chair, mélanger au fromage frais. Écraser le haddock dans la farce et ciseler par dessus la ciboulette. Poivrer et saler légèrement. Mélanger le tout.

Farcir les pommes de terre de cette préparation. Servir aussitôt.