

POMMES DE TERRE FARCIES

Recette par **Nadia - Paprikas**

Une recette rapide et simple à préparer qui accompagnera parfaitement vos viandes.

Difficulté : **Très facile** Coût : **Bon marché**

Temps de préparation : **20 min** Temps de cuisson : **30 min**

Ingrédients (4 personnes)

4 grosses **pommes de terre**

50g de **parmesan**

8 c à s de **crème fraîche**

1 botte de **ciboulette**

Sel

Poivre

1 sachet de mesclun

Préparation

ÉTAPE 1 :

Faites cuire les pommes de terre à l'eau (ou à la vapeur) sans les peler.
Une fois cuites, coupez le haut de chaque pomme de terre sur la longueur.

ÉTAPE 2 :

Creusez les pommes de terre à l'aide d'une petite cuillère afin d'ôter la chair.
Attention de ne pas aller trop en profondeur pour ne pas trouer le fond des pommes de terre.

ÉTAPE 3 :

Mettez la chair dans un bol puis écrasez-la grossièrement à l'aide d'une fourchette.

ÉTAPE 4 :

Salez, poivrez, ciselez la moitié de la botte de ciboulette.

ÉTAPE 5 :

Ajoutez également la crème liquide.

ÉTAPE 6 :

Mettez les pommes de terre dans un plat à gratin et garnissez-les généreusement de la préparation à base de la chair de pommes de terre.

ÉTAPE 7 :

Râpez un peu de parmesan sur le dessus des pommes de terre.