

Pommes de terre farcies

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- 6 grosses pommes de terre
- un peu de beurre
- un peu de lait
- Noix de muscade
- Sel
- Poivre
- 100 g de gruyère râpé
- 1 jaune d'œuf

Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Piquez les pommes de terre avec une fourchette pour permettre à la vapeur de s'échapper lors de la cuisson. Laissez cuire 1 heure au four suivant la grosseur.
- Retirez les pommes de terre du four. Coupez une mince tranche au-dessus de chacune de celles-ci. Evidez-les en formes de barquettes. Conservez 4 barquettes.
- Ecrasez alors la chair de pommes de terre avec un presse purée. Ajoutez le beurre, le lait, la muscade et le jaune d'œuf. Salez et poivrez. Mélangez bien.
- Remplir les 4 barquettes de purée et parsemez de gruyère râpé.
- Placez-les au four et dorez-les 5 minutes au grill.
- Servir aussitôt.