DI-103

Pommes de Terre Gratinées au Chèvre et aux Lardons

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	4 moyennes
- LARDONS	100 g
- ECHALOTE(S)	1 petite
- BEURRE	10 g
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	120 g (frais)
- CREME FRAICHE	10 cl
- POIVRE	
- COMTÉ	un peu râpé

Recette:

- Allumez le four à 200°C.
- Laver les pommes de terre et emballez-les dans du papier aluminium. Enfournez pour 40 minutes.
- Pendant ce temps, faites revenir les lardons dans un peu de beurre. Ajoutez l'échalote émincée puis hors du feu incorporez la crème et le fromage de chèvre. Poivrez. Réservez.
- Quand les pommes de terre sont cuites, retirez-les de l'aluminium, coupez le dessus et enlevez délicatement la chair avec une cuillère à café.
- Ecrasez grossièrement la chair au presse purée puis introduisez la sauce chèvre-lardons avec un peu de beurre. Poivre si nécessaire.
- Farcissez les pelures de pommes de terre ou, comme ici, remplissez des cocottes de ce mélange. Saupoudrez de comté râpé puis enfournez de nouveau 7-8 minutes.
- Servez aussitôt.

Remarque:

Se marie très bien avec une salade huile de noix et viande blanche.