

Pommes de Terre Farçies avec Pancetta et Raclette

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	4 grosses à purée
- PANCETTA (JAMBON)	7-8 tranches
- FROMAGE(S) A RACLETTE	5 tranches
- BEURRE	1 noix
- CRÈME FRAÎCHE	3 c à soupe
- LAIT	4-5 c à soupe
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites cuire les pommes de terre entières dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et laissez refroidir quelques minutes.
- Coupez alors le haut des féculents et évidez-les délicatement à l'aide d'une cuillère.
- Réduisez la chair en purée avec le lait, la crème, le beurre, la muscade, sel et poivre.
- Faites griller la pancetta puis coupez-la en petits dés.
- Coupez le fromage à raclette également en dés.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Introduisez la pancetta et la moitié du fromage dans la purée.
- Farcissez les pommes de terre évidées avec cette purée. Déposez le reste des dés de fromage du le sommet. Poivrez et arrosez d'un filet d'huile.
- Placez-les dans un plat à gratin avec un fond d'eau.
- Enfournez pour 25 minutes.

