

Purée de Pommes de Terre Farcies au Mont d'Or et Jambon Cru

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	1 kg pour purée
- CRÈME FRAICHE EPAISSE	125g
- MONT D'OR (FROMAGE)	150g
- JAMBON SERRANO	100g
- BACON(S)	100g
- CIBOULETTE	
- AIL EN POUDRE	
- SEL	
- POIVRE	
- PAIN TOAST	6-8 tranches
- SALADE(S) FRISEE(E)	en accompagnement



Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre dans morceaux. Faites-les cuire dans de l'eau salée pendant 20-30 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- Taillez le jambon et le bacon en lamelles.
- Ecroutez le pain toast (coupez-le en cercle à l'aide d'un emporte-pièce).
- Nettoyez la salade.
- Lorsque les pommes de terre sont cuites, égouttez-les puis écrasez-les au presse-purée (par trop finement). Ajoutez la crème, le jambon et le bacon en lamelles, le fromage Mont d'Or, la ciboulette, l'ail, sel et poivre. Homogénéisez à l'aide d'une cuillère en bois.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Huilez légèrement un plat à gratin ainsi que les pains toasts taillés.
- Déposez sur chaque pain une boule de pomme de terre (formez à l'aide d'un appareil à boule de glace).
- Enfournez pendant 15 minutes.
- Servez sans attendre accompagné de salade.