Pommes de terre farcies au jambon

Plat Facile

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn
Cuisson : 55 mn

Entre potage et salade, ces pommes de terre farcies constituent un excellent plat de résistance pour un dîner en famille.

Ingrédients

- 8 pommes de terre moyennes
- 80 g de beurre
- 25 cl de crème fraîche
- sel, poivre, muscade
- 2 oeufs
- 50 g de fromage râpé
- 100 g de jambon
- 1 bouquet de persil

Préparation

1. Lavez, brossez et essuyez les pommes de terre. Placez-les dans un plat allant au four. Frottez-les soigneusement avec la moitié du beurre. Faites une entaille sur le dessus de chacune en forme de croix de Lorraine. Faites-les cuire dans le four à 220° pendant 45 minutes.
2. Pendant ce temps coupez le jambon en petits dés.
3. Lorsque les pommes de terre sont cuites, coupez un chapeau aux pommes de terre. Creusez-les à l'aide d'une petite cuillère.
4. Mettez la pulpe des pommes de terre dans un saladier. Ajoutez-y la crème, les oeufs battus en omelette, le fromage et le jambon. Salez, poivrez et ajoutez une pointe de muscade. Mélangez bien.
5. Remplissez les pommes de terre de la farce ainsi obtenue. Remettez les pommes de terre dans le four à 220° pendant 10 minutes.
6. Servez vos pommes de terre farcies bien chaudes saupoudrées de persil haché et accompagnées d'une salade. Bon appétit!

Proposé par

lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog"LES BONS RESTAURANTS"

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode