

Pommes de terre farcies aux noix de saint-Jacques



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 60 mn

Oui, je sais habituellement on cuisine différemment les noix de saint-Jacques... Certaines vont peut-être trouver que c'est dommage!!!! Alors dans ce cas, remplacez-les par des miettes de crabe ou même du saumon.... Je vous laisse choisir !

Ingrédients

- 8 grosses pommes de terre (genre bintjes)
- 6 noix de saint-jacques
- 2 jaunes d'oeufs
- 100 ml d'- de crème fleurette
- fromage râpé
- sel
- poivre du moulin

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 240° (Th 8). Poser les pommes de terre sur une plaque à pâtisserie et les enfourner.
- 2 Après quelques minutes, diminuer la chaleur jusqu'à 180°C (Th 6) et laisser cuire pendant 45 minutes en retournant à mi-cuisson.
- 3 Ouvrir les pommes de terre. Les vider sans trouser la peau et les réserver. Garder la chair retirée.
- 4 Faire cuire les noix de Saint Jacques dans une papillote pendant 15 minutes au four.
- 5 Hacher délicatement au mixeur les saint-Jacques. Incorporer la chair des pommes de terre, la crème, les jaunes d'œufs.
- 6 Saler et poivrer et bien mélanger le tout.
- 7 Farcir les pommes de terre avec cette préparation en formant un dôme. Parsemer le dessus de gruyère râpé.
- 8 Les déposer sur la plaque à pâtisserie du four et enfourner 15 minutes. Servir et accompagner d'une bonne salade verte. C'est un régal!

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

