

Pommes de terre farcies aux champignons

Ingrédients pour 2 personnes

2 grosses pommes de terre
150 gr champignons
100 gr de jambon blanc en dés
20 cl de crème fraîche épaisse
2 échalotes
1 cc de persil plat
Sel, Poivre
150 gr de Beurre



La recette

1/Emballer les pommes de terre dans du papier aluminium et les faire cuire au four pendant 45 minutes à 220°C.

2/Peler les champignons, enlever les pieds et couper les en lamelles. Eplucher et hachées les échalotes.

3/Faire revenir les échalotes dans un peu de beurre ajouter les champignons puis les dés de jambons. Laisser cuir 5 min puis ajouter, la crème et le persil. Laisser mijoter quelques minutes, saler et poivrer.

3/Couper les chapeaux des pommes de terres et vider la chaire puis passer la chaire dans un presse purée.

4/ Mélanger la purée à la préparation aux champignons et ajouter le reste du beurre.

5/remplir les pommes de terre de la farce.

6/Repasser les pommes de terres farcie dans un four à 180° pendant 10 minutes.

Servir les pommes de terres farcie bien chaude accompagné d'une salade verte.

La bonne recette de gîtoune