

Pommes de terre reconstituées

INGREDIENTS:

Pour 10 pers

- 5 belles pommes de terre
- 50 cl de lait ou crème
- Ciboulette
- 1 morceau beurre
- 1 carré fromage frais ou 2 oeufs
- gruyère râpé
- 100 g de lardons (Facultatif)
- Sel, poivre
- Huile d'olive
- Muscade



PREPARATION:

- 1 Lavez les pommes de terre. Enlever les "yeux" et les éventuels coups.
- 2 Badigeonner les pommes de terres d'huile d'olive et de sel fin. Faites cuire au four à 220°C pendant 45 à 60 minutes selon la taille. Les pommes de terre sont prêtes lorsque vous pouvez les percer facilement avec une fourchette.
Je préfère cuire à basse température qui donne une plus belle couleur et une peau croustillante 175°C pendant 1 heure et demie
- 3 Une fois cuites, coupez les pommes de terre à la verticale et ôtez l'intérieur.
- 4 Réservez les peaux.
- 5 Dans une poêle, faites revenir les lardons.
- 6 Mettez la chair des pommes de terre dans un saladier et ajoutez le beurre.
- 7 Mélangez ensuite avec le lait ou la crème, le fromage frais ou les oeufs, la ciboulette, la muscade puis le gruyère. Ajouter les lardons
- 8 Salez et poivrez.
- 9 Mélangez bien jusqu'à l'obtention d'une purée.
- 10 Remettez votre purée dans les peaux des pommes de terre.
- 11 Saupoudrez de gruyère, déposer les "couvercles et remettez au four 15 min.

Les pommes de terres peuvent se préparer à l'avance et rechauffées avant de servir.

Bonne dégustation.



