

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

📄 Télécharger la recette

Cuisson 50 à 60 minutes
Préparation 20 minutes

Préparation

Préchauffer le four à 200° C (chaleur tournante).

Faire cuire les pommes de terre 50 à 60 minutes selon grosseur, après les avoir soigneusement lavées.

Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau qui doit s'enfoncer sans problème.

Découper un chapeau sur chaque pomme de terre, et les évider délicatement avec une petite cuillère en prenant soin de ne pas abîmer la pelure.

Mettez la pulpe de pomme de terre dans un saladier, écraser à la fourchette, ajouter le beurre, la crème fraîche, le lait tiédi, sel et poivre, un peu de noix de muscade (facultatif) selon goût.

Remplissez les pommes de terre de cette préparation.

Faite gratiner environ 15 minutes.

Préparation facile à réaliser, pour accompagner de nombreuses recettes, (rôti de boeuf, côte à l'os, tournedos etc).

Commentaires



Cliquez pour agrandir.

Dés que j'ai du temps libre, je les prépare à l'avance, je double les quantités, et je les congèle.
Très appréciable en cas d'invités surprise.

4 commentaires

Ajouter un commentaire

POMMES DE TERRE FARCIES (photo avant congélation)



ingrédients

6 pommes de terre
de taille moyenne à chair ferme (type bintje)
50 g de beurre
10 cl de
crème fraîche épaisse
6 cuillerées à soupe de lait demi écrémé (tiède)
sel/poivre
noix de muscade
(facultatif)

