

## POMMES DE TERRE FARCIES « TERRE ET MER »

Cuisson 1H30 - RECETTE POUR 4

### INGREDIENTS :

8 GROSSES POMME DE TERRE  
200 GR DE CANTAL -  
4 TRANCHES DE POITRINE FUMEE OU LARDONS (100g)  
SEL/ POIVRE  
4 TRANCHES DE SAUMON FUMEE  
UN PEU DE PERSIL OU CIBOULETTE -

### RECETTE :

- PRECHAUFFER LE FOUR THERMOSTAT 6 A 180°
- LAYER LES POMMES DE TERRE ET LES ENVELOPPER DANS DU PAPIER ALU – PUIS LES PLACER SUR LA PLAQUE DU FOUR ET ENFOURNER POUR 1 H
  
- COUPER LE CANTAL EN PETITS DÉS
  
- SORTIR LES POMMES DE TERRE ET COUPER LE DESSUS - AVEC UNE PETITE CUILLERE SORTIR LA CHAIR ET LA METTRE DANS UN SALADIER (4 POMMES DE TERRE DANS UN SALADIER ET LES 4 AUTRES DANS UN AUTRE SALADIER)
  
- AJOUTER LES DES DÉS DE FROMAGE + LES LAMELLES DE POITRINE OU LARDONS DANS UN DES SALADIERS ET DANS L'AUTRE AJOUTER LE FROMAGE ET LES DÉS DE SAUMON FUME. POIVRER LES DEUX.
  
- METTRE LE FOUR POSITION GRILL - FARCIR LES POMMES DE TERRE AVEC LA PRÉPARATION - PLACER SUR LA PLAQUE DE CUISSON ET ENFOURNER 10 MINUTES,
  
- HACHER LA CIBOULETTE OU LE PERSIL, PARSERMER LES POMMES DE TERRE A LA SORTIE DU FOUR

*Très bon accompagné d'une salade verte*

