

POMMES DE TERRE FARCIES

Mai 2008 (Actualisé en septembre 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 8 belles pommes de terre nouvelles (1,5 Kg)
- ★ 300 g d'escalope de veau
- ★ 300 g d'escalope de poulet
- ★ 10 cl de lait demi-écrémé
- ★ 40 g de beurre
- ★ 2 cuillères à soupe de graisse d'oie ou de canard
- ★ 2 œufs
- ★ 2 tranches de pain de mie
- ★ 4 échalotes
- ★ 6 brins de persil
- ★ 2 cuillères à café de fond de veau déshydraté
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Robot ménager, Poêle, Cuillère parisienne, Saladier, Cocotte en fonte, Casserole

Préparation : 30 mn

Cuisson : 70 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 10,15 € (soit 2,54 € par personne)



Recette :

Faire tremper les tranches de pain de mie dans le lait. Faire fondre le beurre dans une grande poêle et faire revenir à feu moyen les escalopes des deux viandes pendant 12 minutes (6 minutes par face) et laisser refroidir. Peler les échalotes et les émincer finement. Passer les deux viandes au hachoir avec le persil. Placer le hachis dans un saladier, saler, poivrer, ajouter le pain de mie essoré et émiétté, le hachis d'échalotes, les œufs et bien homogénéiser. Éplucher les pommes de terre, couper une fine tranche sur toute la longueur et les creuser sans percer le fond avec une cuillère parisienne, conserver les morceaux prélevés dans les tubercules. Dans une casserole, porter à ébullition 25 cl d'eau, couper le feu, ajouter le fond de veau déshydraté et bien mélanger.

Farcir les pommes de terre avec le hachis à la viande, remettre les chapeaux. Faire fondre la graisse d'oie (ou de canard) dans une cocotte, y placer les pommes de terre, laisser colorer 5 minutes à feu moyen, ajouter le fond de veau, les morceaux de pommes de terre, couvrir et cuire 55 minutes à feu doux. Arroser régulièrement avec le jus de cuisson et rajouter un peu d'eau si le liquide venait à manquer. Servir très chaud, accompagné d'une salade verte.

Boisson :

Un Madiran servi à 16°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.