

Pommes de terre farcies à la crème

Ingrédients pour 1 kg de pommes de terre :

500 g de chair à saucisse
300 g de steak haché
6 gousses d'ail hachées
2 oeufs entiers
200 g de mie de pain trempée
Persil
Sel
Poivre
40 cl de crème fraîche
2 verres d'eau

Préparation :

Mélanger tous les ingrédients dans une grande jatte.

Peler et faire un trou dans les pommes de terre (soit avec un vide-pomme soit avec un tortillon),

Farcir les pommes de terre.

Les faire revenir dans une grande casserole à feu doux, dans un peu d'huile, les tourner de temps en temps.

Une fois bien roussies, y verser deux verres d'eau, laisser mijoter 30 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites.

Verser de la crème fraîche et laisser cuire dix minutes tout en remuant, saler et poivrer.

Avec le reste de la farce, faire des petites boulettes que l'on farine, les faire rôtir, ainsi que les tortillons creusés dans les pommes de terre. (je ne me souviens plus du nom de l'ustensile dont je me sers)

Servir les pommes de terre farcies accompagnées des boulettes et des tortillons.

<http://deliceyes.over-blog.org>