

Pommes De Terre Farcies A La Viande Hachée



Ingrédients

8 Pommes de terre à chair ferme de forme allongée - 400 gr de viande hachée - 3 gousses d'ail -
2 Cuill à soupe de persil frais - 2 Cuill à soupe d'huile d'olive - sel et poivre - 1oeuf

Préparation

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Préparer la farce en mélangeant la chair à saucisse, le steak haché, l'ail, le persil, l'œuf et un peu de sel et poivre à votre convenance.

Faire cuire les pommes de terre à la vapeur quelques minutes elles doivent rester fermes

Eplucher les pommes de terre, couper un "chapeau" sur le dessus. Creuser les pommes de terre à l'aide d'un couteau ou d'une cuillère ; conserver la chair de pommes de terre retirée. Remplir les pommes de terre de farce et placer les "chapeaux" sur le dessus de chaque pomme de terre.

Huiler un plat allant au four, y placer dans le fond les pommes de terre farcies.

Cuire 40 min

Servir chaud avec une bonne salade