

2. Pommes de terre farcies



Apéritif

Salade

Plat
4 personnes
65 min

Dessert

Difficulté
●●○

Ingrédients

- 200g de Laguiole AOP
- 150g de dés de jambon
- 150g de champignons de Paris
- 8 pommes de terre moyennes
- Persil
- 1 cuillère à café de fond de veau
- 20cl de crème liquide
- Vin blanc

Préparation

Préchauffez votre four à 180°C. Épluchez les pommes de terre et évidez-les à l'aide d'une petite cuillère. Coupez le Laguiole en petits dés. Remplissez les pommes de terre du jambon, des champignons et du Laguiole. Placez-les dans un plat à gratin.

Dans un verre d'eau chaude mélangez le fond de veau et versez-le sur les pommes de terre, ainsi que la crème et le vin blanc. Salez et poivrez. Recouvrez le plat de papier aluminium et enfournez pour 1 heure. En sortie de four, ciselez du persil par-dessus et servez !

Conseils

Toutes les 20 minutes, remettez le jus du plat sur les pommes de terres pour qu'elles restent fondantes.

Vous pouvez accompagner vos pommes de terre d'une salade verte cela apportera un peu de fraîcheur.

Laguiole

A.O.P



LAGUIOLE
Fromage AOP



www.fromage-laguiole.fr

