

Recette de pommes de terre farcies aux légumes

Ingrédients :

8 pommes de terre, 1 tête de brocolis, 1 barquette ou 250g de champignons de Paris, 120g de jambon cuit, 1/2 briquette de crème fraîche, du fromage râpé.



Préparation :

Lavez les pommes de terre, les cuire à la vapeur 12 minutes.

Lavez les fleurettes de brocolis et les cuire à la vapeur 5 minutes.

Préchauffez le four à température moyenne (thermostat 6).

Lavez les champignons et coupez-les en petits dés, cuisez-les pendant 5 minutes.

Coupez le jambon en lanières.

Prendre les pommes de terre cuites, découpez un chapeau dans la longueur.

Creusez la pomme de terre.

Mettre la chair dans un saladier et à l'écraser à la fourchette, ajoutez le brocoli, le jambon, les champignons et la crème fraîche. Salez, poivrez.

Placez la farce dans les pommes de terre et les faire cuire 15 minutes au four.

Servir chaud.

Bon appétit !