

Barques de pommes de terre

Ingrédients

Préparation: env. 50 min

Pour 5 enfants et 1 adulte
Entre parenthèses: pour 10 enfants et
2 adultes

plaque ou plat à gratin
beurre pour le plat

6-7 (12-14) pommes de terre en robe
des champs de taille moyenne, pelées
sel et poivre

Farce

chair des pommes de terre
½ (1) oignon finement haché
200 g (400 g) de légumes, p. ex.
carottes et choux-raves parés,
finement râpés
½ (1) bouquet de ciboulette finement
ciselé
125 g (250 g) de séré ou de fromage
frais aux fines herbes
sel et poivre
2-3 cs (5-6 cs) de Gruyère AOP râpé
quelques branches de romarin pour
décorer



Astuce

Servir avec une salade.



Préparation

1. Couper les pommes de terre dans la longueur, vider la chair à l'aide d'une cuillère ou d'une cuillère à pomme parisienne de sorte à former des petites barques. Les disposer dans le plat à gratin beurré, assaisonner.
2. Farce: À l'aide d'un presse-purée ou d'une fourchette, écraser la chair des pommes de terre. Ajouter l'oignon, les légumes, la ciboulette et le séré ou le fromage frais, mélanger et assaisonner. Répartir la farce dans les pommes de terre évidées. Parsemer de Gruyère et décorer avec les branches de romarin. Cuire 25-30 min au milieu du four préchauffé à 200° C.