

POMMES DE TERRE FARCIES à la limousine

Je fais souvent ce genre de préparation, les légumes farcis sont régulièrement au menu des soirs un peu frais. Là, j'ai appliqué une nouvelle façon de préparer les pommes de terre, et le résultat au niveau moelleux est garanti !

Pour 5 personnes - Préparation : 30 mn - Cuisson : 1 h 30 en tout

Ingrédients :

- 500 g de chair à saucisse
- 300 g de viande de veau hachée
- 1 bouquet de persil plat
- 2 gousses d'ail
- 10 grosses pommes de terre
- 500 ml de bouillon de volaille
- 50 g de beurre
- 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- poivre

Réalisation :

- * Préchauffer le four th 6 (180°).
- * Préparer la farce : mélanger la chair à saucisse, la viande hachée de veau, le persil lavé et séché et les gousses d'ail épluchées et mixées (ajouter de la mie de pain). Poivrer, mélanger intimement à la main.



- * Eplucher les pommes de terre et les laver. Les évider à l'aide d'une cuillère parisienne.

Garder la chair des pommes de terre.

- * Dans une grosse cocotte en fonte, faire chauffer le beurre et l'huile. Y faire dorer la chair évidée des pommes de terre.

Quand elle est bien dorée, la mettre dans un plat allant au four et la remplacer dans la cocotte par les pommes de terre. Les faire dorer sur toutes les faces.

- * Les déposer ensuite sur le lit de chair de pomme de terre. Les remplir avec la farce préparée.

- * Arroser avec environ 500 ml de bouillon de volaille, les pommes de terre doivent être à moitié immergées.



* Couvrir avec du papier cuisson et enfourner pour 1 h à 1 h 15 de cuisson suivant la taille des pommes de terre.

* Enlever le papier et servir tout chaud.

* C'est un régal...



On peut en préparer davantage et congeler. Parfait pour les jours où l'on n'a pas le temps ou pas l'envie de cuisiner.

BONNE DEGUSTATION !

TOMATES ET POMMES DE TERRE FARCIES

Cette recette est très proche de « *Pommes de terre farcies à la Limousine* », avec des tomates et quelques différences dans la farce cependant et surtout, je les ai cuisinées cette fois avec du riz, et les ados de la maison ont eu le ventre plein... J'ai aussi voulu utiliser une excellente huile d'olive pour faire ressortir les saveurs.

Pour 4 personnes – Préparation : 20 mn - Cuisson : 50 mn

Ingrédients :

- 6 tomates moyennes
- 4 pommes de terre à chair ferme
- 500 g de chair à saucisse fine
- 300 g de veau haché
- 1 gousse d'ail
- 1 œuf
- 1 bouquet de persil plat
- 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 5 cl de pineau des Charentes
- sel et poivre
- 200 g de riz



Réalisation :

- * Laver les tomates, les essuyer puis couper un chapeau sur le dessus. Les vider, les saupoudrer de sel, les retourner sur du papier absorbant pour qu'elles dégorgent.
- * Laver les pommes de terre, les couper en deux dans le sens de la longueur et les creuser légèrement.
- * Peler l'ail le hacher. Laver le persil, le sécher, le ciseler.
- * Préchauffer le four th 6 (180°).
- * Dans un saladier, mélanger la chair à saucisse fine, le veau haché, l'ail haché, l'œuf battu, le persil, le pineau, du sel et du poivre. Bien mélanger. (Nota : Vous pouvez ajouter de la mie de pain pour le moelleux).
- * Garnir les tomates et les pommes de terre de farce, tasser, puis disposer dans un plat à four huilé. Arroser du reste d'huile d'olive, disposer dans les interstices la chair des tomates et le riz, poivrer et enfourner pour 50 minutes environ.

