



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Pommes de terre farcies .



### *Ingrédients :*

- 1 pot de cancoillotte
- 2 carottes hachées
- 2 gousses d'ail
- 2 oignons
- 200 g de bœuf haché
- 3 grosses pommes de terre
- Ciboulette, sel, poivre, cumin
- Huile d'olive

- Faire cuire les pommes de terre dans de l'eau salée
- Elles doivent être tendres, ni trop dures, ni trop cuites
- Égoutter et couper le haut des pommes de terre dans la longueur
- Creuser la chair de la partie basse de la pomme de terre
- Faire cuir le bœuf haché, parfumer de cumin. Détailler en petits morceaux
- Couper et écraser en dés la partie basse du chapeau et de la chair
- Peler et râper les carottes, émincer l'ail et l'oignon
- Mélanger tous ces ingrédients avec la chair des pommes de terre et la viande
- Saler, poivrer. Préchauffer le four à 200°C th.6-7
- Répartir la farce dans les pommes de terre et les mettre dans un plat à four
- Verser un filet d'huile d'olive sur ces pommes de terre farcies, enfourner 30 minutes environ
- Au moment de servir, verser un peu de cancoillotte chaude sur le dessus.

