



Jacket Potatoes

Ingédients

- 6 grosses pommes de terre
- 200 g de lardons fumés
- 6 cuillères à soupe de crème fraîche
- 100 g de gruyère râpé
- 2 échalotes ou 1 oignon
- Sel, poivre

Matériel

- 1 casserole avec couvercle ou un autocuiseur
- 1 plat à gratin
- 1 cuillère à soupe
- 1 couteau d'office
- 1 fourchette
- 1 poêle
- 1 balance

Technique

- Laver soigneusement les pommes de terre.
- Les faire pré-cuire 15 minutes en casserole (dans de l'eau salée bouillante)
- Couper les lardons en cubes les plus petits possible.
- Pendant ce temps de pré-cuisson, faire revenir les lardons dans la poêle avec les échalotes ou l'oignon hachés. Saler légèrement et poivrer.
- A la fin de la pré-cuisson des pommes de terre, les laisser légèrement refroidir puis les inciser sur les 2/3 de leur longueur pour découper comme un chapeau.

- Evider l'intérieur de chaque pomme de terre en n'abîmant pas son enveloppe et ajouter la pulpe à la préparation précédente.
- Ajouter alors la crème fraîche et bien mélanger dans la poêle.
- Fourrer les pommes de terre de la préparation, recouvrir de gruyère râpé et du chapeau.
- Mettre dans un plat à gratin et passer sous le grill du four 5 minutes environ.

Truc du chef

- Inutile de rajouter de la matière grasse : celle contenue dans les lardons suffit à faire revenir l'ensemble de la garniture.
- Les lardons peuvent être remplacés par du jambon ou du blanc de volaille finement découpé.

Suggestions

- On peut faire une farce avec des goûts différents : poireaux, champignons, courgettes, carottes...

