

Pommes de terre farcies à la catalane



Pour 4 personnes:

- 8 grosses pommes de terre avec la peau
- 70 g de chorizo finement haché
- 1 gousse d'ail pilée
- 250 g de tomates concassées
- 90 g de crème fraîche
- 2 cs d'emmental râpé
- sel

Préchauffer le four à 200°. Envelopper les pommes de terre de papier alu et les déposer sur le grille du four. Faire cuire 50 min à 1h.

Pendant ce temps, faire dorer le chorizo dans une poêle chaude, sans rajouter de matière grasse. Égoutter sur du papier absorbant.

Vider la graisse rendue par le chorizo en n'en conservant que l'équivalent d'une cuillère à café. Y faire revenir l'ail à feu doux. Ajouter le chorizo égoutté et les tomates concassées. Saler et laisser mijoter jusqu'à ce que le mélange réduise de moitié.

Sortir les pommes de terre du four. découper un petit chapeau sur le dessus et prélever la chair par cet orifice sans percer la peau..

Écraser cette chair en purée et y incorporer le mélange au chorizo et la crème. Garnir les peaux de pommes de terre avec la purée et les déposer dans un plat . Saupoudrer de fromage râpé et faire dorer quelques minutes sous le gril du four.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>