

Pommes de terre farciées à la cancoillotte



Ingrédients pour 6 personnes:

- 6 grosses pommes de terre (variété pour purée, cuisson au four, etc)
- 200g de cancoillotte nature
- 1 échalote
- 1 petit bouquet de ciboulette
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- sel, poivre
- 200g de petits lardons fumés

Préparation:

- Laver soigneusement les pommes de terre et les ranger sur une plaque allant au four. Les cuire "en robe des champs" au four préchauffé à 190°C pendant 1h15 à 1h30 selon leur taille. Vérifier la cuisson en plantant une lame de couteau.
- Couper les pommes de terre en 2 dans le sens de la longueur et les creuser à l'aide d'une cuillère à café, sans abîmer les coques. Réserver la chair dans un grand saladier. Écraser la chair des pommes de terre grossièrement à la fourchette.
- Incorporer la cancoillotte et la crème fraîche aux pommes de terre. Bien mélanger toujours à la fourchette. Faire rissoler les lardons dans une poêle puis les ajouter à la purée en retirant la graisse. Saler, poivrer et ajouter la ciboulette et l'échalote finement ciselées.
- Répartir cette purée dans les coques de pommes de terre puis les ranger sur la plaque. Faire gratiner 15 minutes environ à 200°C.