**Pommes de terre farcies au thon**



*Ingrédients* :

- 8 pommes de terre de taille moyenne (vous pouvez prendre des plus petites mais ça sera plus difficile à évider)
- 1 grosse tomate
- 1 petite boîte de thon
- 1 CàS de moutarde à l'ancienne
- 1 CàS de crème fraîche
- 1 CàS de fromage frais
- Sel, poivre
- Ciboulette
- 50 g de fromage râpé

*Recette* :

Faites cuire les pommes de terre avec leur peau dans de l'eau bouillante pendant 15 mn, jusqu'à ce que la lame les traverse sans résistance.

Laissez-les refroidir. A l'aide d'un couteau sans dent, retirez la partie supérieure de la pomme de terre dans le sens de la longueur pour faire un "grand chapeau". Evidez-l'autre partie. Aidez-vous d'une petite cuillère parisienne pour creuser dans la pomme de terre.

Coupez le "chapeau" en petits cubes et déposez les morceaux dans un saladier. Ajoutez une petite boîte de thon, une tomate coupée en cubes, la cuillerée de moutarde, la cuillerée de crème, le fromage frais, du sel et du poivre. Vous pouvez rajouter un peu de ciboulette ciselée. Mélangez la préparation délicatement.

Remplissez les pommes de terre de cette préparation. Déposez-les dans un plat à gratin et saupoudrez de fromage râpé. Si vous avez trop de préparation, pourquoi ne pas farcir une courgette ?

*Cuisson* :

Enfournez pendant 20 mn à 180°, jusqu'à ce que le fromage soit doré. Servez les pommes de terre farcies légèrement tièdes, accompagnées d'une salade ou bien de grillades.

***http://www.evacuisine.fr/***