

## Pommes de terre farcies de mamie



Pour 6 personnes :

12 pommes de terre moyennes à chair ferme *il est important qu'elles soient à chair ferme sinon vous aurez de la purée farcie!!!*

1/4 de litre de **bouillon de volaille salé** *que vous sortirez du congélateur ou que vous ferez avec un cube.*

350g de chair à saucisse finement hachée

1 petit oignon

1 gousse d'ail

un petit bouquet de persil

100g de fromage blanc **entier ou pas**, *ça n'a pas d'importance*

1 œuf *de poule élevée en plein air\**

2 tranches de pain de mie

Sel et poivre

Huile de tournesol ou d'arachide

**Ne pas peler** les pommes de terre, *elles auront plus de tenue.*

Les évider avec l'outil magique, *voir les photos pour la méthode.* Il faut, en fait, tourner dans le sens des aiguilles d'une montre – *on visse en quelque sorte* – puis, une fois l'outil retiré, dévisser le tortillon de pomme de terre (*dans le sens contraire des aiguilles d'une montre*).

**Mettre** les tortillons à tremper en attendant de les utiliser.

**Préparer** la farce en mélangeant la chair à saucisse, l'oignon haché, l'ail haché, le persil haché, le pain de mie – trempé au préalable dans de l'eau et essoré – le fromage blanc, l'œuf, sel et poivre.

**Farcir** les pommes de terre. En principe il reste de la farce, faire avec de petites boulettes.

Dans une sauteuse assez grande mettre de l'huile à chauffer et **faire dorer** les pommes de terre de toutes parts à feu vif.

**Quand les pommes de terre sont dorées**, ajouter un 1/3 de bouillon de volaille et dès que ça bout baisser le feu et couvrir. Quand il n'y a plus de bouillon, monter le feu, rajouter un 1/3 de bouillon et baisser le feu à nouveau. Recommencer une dernière fois – *en gardant un peu de bouillon en réserve* – et en principe les pommes de terre sont cuites et vous devez avoir un fond de bouillon assez épais. Mettre les pommes de terre sur le côté dans la sauteuse.

**Pendant que les pommes de terre cuisent** faire dorer dans une poêle, avec un peu d'huile, les tortillons et les boulettes de farce. Les mettre dans la sauteuse, à côté des pommes de terre. Ajouter le bouillon réservé, couvrir et remettre à cuire à petit feu, 10 minutes de plus.

Laisser reposer une heure si possible à couvert avant de les manger.



On peut les faire en avance et les mettre à chauffer sur feu doux.

Pour plus de facilité on peut, après avoir fait revenir les pommes de terre, les mettre dans un plat à four avec 20cl de bouillon, couvrir le plat et faire cuire au four à 200° pendant une heure environ. Le bouillon devra avoir été absorbé. On ajoute boulettes et tortillons 20 minutes avant la fin de la cuisson. *C'est très bon aussi mais les pommes de terre sont moins fondantes.*

Utilisez une sauteuse pour que les pommes de terre ne soient pas les unes sur les autres.