



POMMES DE TERRE FARCIES À LA MEXICAINE

Un plat généreux et convivial qui marie à la perfection la douceur de la pomme de terre, le fondant du veau haché et le croquant des poivrons colorés, le tout gratiné sous une couche gourmande de cheddar. Accompagné d'une salade fraîche et surprenante, ce plat complet saura ravir les papilles de vos convives et apporter une touche d'exotisme à votre table. Facile et agréable à préparer, c'est l'assurance d'un repas réussi et chaleureux.

Ingédients

Pour les pommes de terre farcies :

- 6 grosses pommes de terre
- 450 g de veau haché
- 2 oignons rouges
- 1 poivron vert
- 1 poivron rouge
- 1 tomate
- Du cheddar râpé (pour le gratin)
- Huile (pour la poêle)
- Sel, poivre et épices au choix (paprika, cumin, piment...)

Pour la purée à la ciboulette :

- La chair des 6 pommes de terre
- Quelques brins de ciboulette fraîche
- Un peu de lait ou de crème (optionnel, pour la consistance)

Pour la salade d'accompagnement :

- 1 salade iceberg
- 1 pomme
- 1 cuillère à soupe d'huile de colza
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire



PREP TIME
25 MIN



COOK TIME
50 MIN



SERVINGS
4-5 PERSONNES

Instructions

- Cuire les pommes de terre entières dans l'eau bouillante salée pendant 20 minutes. Vérifier la cuisson avec un couteau.
- Préparer la farce : pendant ce temps, faire revenir les oignons rouges émincés dans une poêle huilée. Ajouter les poivrons et la tomate coupés en petits dés. Incorporer le veau haché, assaisonner et cuire l'ensemble.
- Préparer la purée : préchauffer le four à 180°C. Couper les pommes de terre cuites en deux et les creuser. Mixer la chair récupérée avec de la ciboulette ciselée pour en faire une purée.
- Monter le plat : disposer les moitiés de pommes de terre creusées dans un plat à gratin. Les garnir avec la farce, ajouter une cuillère de purée sur le dessus, puis couvrir de cheddar râpé.
- Cuire au four : enfourner pour 30 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit doré et gratiné.
- Préparer la salade : mélanger la salade iceberg ciselée avec la pomme coupée en dés. Assaisonner avec une vinaigrette faite d'huile de colza, d'huile d'olive et de sauce Worcestershire. Servir chaud avec la salade.

APPORTS NUTRITIONNELS POUR UNE PERSONNE



549,8 KCAL
36,3G DE PROTÉINES

