

Pommes de terre farcies à l'orientale



Préparation : 30 mn

Cuisson : 45 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 grosses pommes de terre à chair farineuse (bintje, nicola)

Du chorizo (normalement 4 tranches mais j'en ai mis plus)

1 c à s d'huile

1 gros oignon

12 olives noires

1/2 citron confit au sel

1 bouquet de coriandre

2 pincées de cumin

1 pointe de harissa

Sel

Brosser les pommes de terre sous l'eau froide, les essuyer et les envelopper individuellement de papier aluminium. Les faire cuire 45 mn à 1 h environ (tout dépend du four et de la grosseur des pommes de terre) à four préchauffé à 220° en les retournant à mi-cuisson. Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau. Quand les pommes de terre sont cuites, couper un chapeau et les vider avec une cuillère. Écraser la chair à la fourchette.

Faire fondre l'oignon pelé et haché dans l'huile d'olive à la poêle pendant 2 à 3 mn. Ajouter le chorizo coupé en bâtonnets, la chair des pommes de terre, l'écorce du citron confit coupée en petits dés, le cumin, la harissa, de la coriandre ciselée et les olives dénoyautées. Saler légèrement et farcir les pommes de terre. Servir aussitôt.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>