

Pommes de terre farcies aux rillettes



Ingédients pour 4 personnes

- 4 belles pommes de terre à chair ferme (Charlotte par exemple)
- 2 gros oignons jaunes
- 1 rillettes de canard au foie gras 140 g
- 10 cl de vin blanc de Saumur (ou sec)
- 10 g de beurre doux
- Du thym
- Sel et poivre noir



Temps >>



Préparation
20 min



Cuisson
30 min

Préparation

- Préchauffez le four à th. 6 (180°C) en position grill.
- Épluchez, décalottez et creusez les pommes de terre. Faites cuire dans l'eau bouillante salée et réservez sur une assiette.
- Préparez une compotée d'oignons.
- Émincez finement les oignons épluchés et lavés. Faites dorer au beurre et mouiller au vin blanc. Laissez bien réduire.
- Remplissez les 2/3 des pommes de terre creusées avec la compotée d'oignons et recouvrez avec les rillettes au foie gras. Poivrez au moulin.
- Mettez les pommes de terre à gratter au four quelques minutes et servez accompagnées d'une salade verte.

Notre Astuce : Avec des petites pommes de terre grenailles, c'est parfait pour un apéritif