

POMME DE TERRE FARCIE CARBONARA

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients : (4 personnes)

- 700g Pommes de terre
- 400g Lardons fumés
- 300g Crème fraîche épaisse
- 1 C.àc. Fond de veau
- Gruyère
- Sel / Poivre
- 500g d'eau pour mettre dans le bol pour la cuisson des Pommes

de Terre

Recette :

- > Mettre 500g d'eau dans le Bol du Thermomix
- > Laver et Placer les Pommes de Terre dans le Varoma du Thermomix
- > 40min / Vit 1 / Varoma
(30/40min en fonction de la grosseur des pommes de terre)
(possibilité de les cuire vapeur au Cookeo 25 Min sous pression)
- > Vider l'eau du bol et Réserver les Pommes de Terre
- > Placer les lardons dans le Bol et Mettre 5min / 100°C / mijotage / Sens inverse

- > Rajouter la crème fraîche et Mettre 2min / Vit 1 / 90°C
- / Sens inverse
- > Creuser les pommes de terre et les mettre dans un plat allant au four
- > Rajouter le surplus de pommes de terre dans le bol (la chair que vous avez enlevé)
- > Assaisonner sel et poivre
- > Rajouter 1 cuillère à café de fond de veau dans le bol
- > Programmer 30 Sec / Vit 1 / Sens Inverse
- > Remplir les Pommes de Terre avec le mélange Lardons-Crème
- > Rajouter du gruyère
- > Placer les Pommes de Terre Farcies dans un plat et enfourner 20min / 180°C