

Recette issue de notre cours culinaire du 31/01/2018

Pommes de terre au four, farcie aux tripes

- Laver les pommes de terre
- Les inciser
- Les cuire au four sur un lit de gros sel
- Vider les pommes de terre après cuisson
- Écraser les pommes de terre
- Les assaisonner avec sel et poivre + ciboulette ou persil selon
- Réchauffer les tripes dans une casserole
- Remplir les pommes de terre de tripes à l'aide d'une cuillère
- Les passer au four 5 à 6 mns
- Dresser dans assiette plate
- La pomme de terre sur le côté gauche
- Ajouter les pommes de terre écrasées à coté

