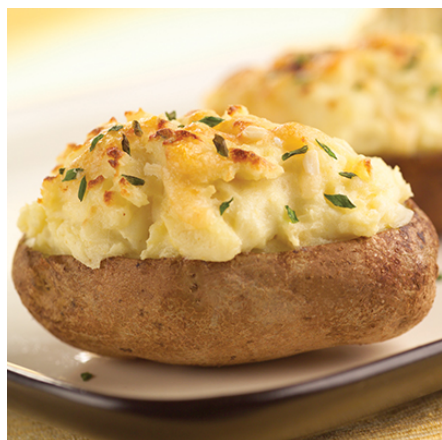



metro



Pommes de terre farcies César

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ☆ 4 Votes

 Sans Gluten

4 PORTIONS | 0:10 PRÉPARATION | 0:18 CUISSON | 0:28 TEMPS TOTAL

Ingrédients

4-5 Petites pommes de terre à cuire au four

2 Gousses d'ail, écrasées

80 ml Crème sure ou yogourt nature
(1/3 tasse)

Au goût fromage cheddar ou autre à votre choix, râpé

2 ml Moutarde de Dijon
(1/2 c. à thé)

2 ml Pâte d'anchois
(1/2 c. à thé)

2 ml Poivre
(1/2 c. à thé)

Préparation

Préchauffer le four à 220 °C (425 °F).

Laver les pommes de terre et les piquer un peu partout avec une fourchette.

Faire cuire au micro-ondes 5 minutes à puissance maximale, en les retournant après 2 1/2 minutes.

Poursuivre la cuisson au four 10 minutes ou jusqu'à tendreté.

Dans la partie supérieure des pommes de terre, découper un couvercle.

À l'aide d'une petite cuillère, évider les pommes de terre.

Dans un bol, mélanger la chair des pommes de terre, l'ail, la crème sure, le

fromage de votre choix, la moutarde, la pâte d'anchois et le poivre.

Réduire en purée.

Remplir les coques de purée et saupoudrer de parmesan.

Faire griller 2 - 3 minutes pour bien dorer. Saupoudrer d'oignon vert.

Source : Metro

60 ml Parmesan râpé
(1/4 tasse)

1 Oignon vert, haché

Accords vins et mets



Délicat et léger

Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur pâle, leurs arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité. Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur pâle, leurs arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité.

© Société des alcools du Québec, 2007

Mentions légales

Recettes sans gluten

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculs certifiées sans gluten et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
