

Pommes de terre à l'italienne farcies au Brugge d'Or

Ingredientien:

- 4 pommes de terre au four
- 100 g de mascarpone
- 35 g de beurre
- 150 g de Brugge d'Or, râpé fin
- 110 g de tomates semi-séchées, coupées fin
- 20 g de basilic, uniquement de petites feuilles, coupées fin
- sel marin fin et poivre noir du moulin

Préparation:

1. Préchauffez le four à 200 °C (air chaud).
2. Disposez les pommes de terre dans un plat allant au four et faites-les cuire à point pendant 1 h.
3. Laissez refroidir brièvement.
4. Coupez les pommes de terre en deux et évidez-les, tout en laissant un bord de +/- 0,5 cm.
5. Remettez les pommes de terre évidées pendant 10 minutes au four.
6. Écrasez la chair de pomme de terre avec le mascarpone, le beurre, les tomates semi-séchées, le Brugge d'Or et le basilic pour en faire une purée onctueuse.
7. Goutez et assaisonnez de poivre et de sel à votre gré.
8. Farcissez les pommes de terre avec la purée (pas trop haut, gardez un peu de farce en réserve).
9. Faites dorer 10 à 15 minutes au four.

4 personen

100 min

Entrée

1

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/pommes-de-terre-litalienne-farcies-au-brugge-dor>