

# Pommes de terre farcies à la chair à saucisse et au fromage



## Ingédients

- ✓ 6 grosses pommes de terre adaptées à la cuisson au four (ex : Charlotte, Russet ou Yukon Gold ...)
- ✓ 100 g de fromage râpé + 50 g pour faire gratiner
- ✓ 250 g de chair à saucisse au sel de Guérande Label Rouge Madrange
- ✓ Huile d'olive
- ✓ Sel, poivre



1



1 h



20 min



6

## Préparation

### Étape 1

Laver et sécher les pommes de terre. Les badigeonner d'un peu d'huile et les faire cuire entières et avec leur peau au four pendant 1 heure à 180°C. Ajuster si besoin le temps de cuisson à la taille des pommes de terre. Il n'est pas nécessaire de les emballer dans de l'aluminium pour ce type de cuisson, mais vous pouvez les recouvrir d'aluminium en cours de cuisson si elles brunissent trop. Les laisser refroidir.

### Étape 2

Couper les pommes de terre en deux dans la longueur. Creuser l'intérieur à l'aide d'une cuillère en laissant environ 1 cm d'épaisseur de pomme de terre.

### Étape 3

Mélanger la chair des pommes de terre à la chair à saucisse et à l'emmental à l'aide d'une fourchette.  
Émietter la préparation à la chair à saucisse à l'intérieur des pommes de terre. Parsemer le dessus de fromage râpé.

### Étape 4

Faire cuire pendant 20 minutes au four à 180°C.

## Le produit phare



# Bon appétit !