

# Pommes de terre au four farcies aux cèpes



## Ingredients :

des grosses pommes de terre

De belles cèpes

Du jambon de parme

Ail, échalotes, persil

Sel et poivre

Cuire les pommes de terre emballées dans de l'alu, au four à 180° pendant 1h

Pendant ce temps, mettez les cèpes, les trancher, dans une poêle mettre un peu de matière grasse

Faire revenir les échalotes émincées finement, ajoutez les cèpes puis l'ail et cuire à peine 5 mn Saupoudrez de persil haché,

Creusez légèrement les pommes de terre, mettre une tranche de jambon puis les cèpes mélangés avec un peu de purée de pommes de terre que vous avez récupéré en les creusant.

Remettre au four 20 mn,

J'ai servi avec mon reste de cèpes



Imprimer la recette