



POMMES DE TERRE FARCIES AU FENOUIL ET AU PARMESAN

Pour 6 personnes

6 pommes de terre nouvelles de belle taille - 500g fenouil - 80g parmesan râpé - 10cl crème liquide entière - 10cl Martini blanc - 80g pignons de pin - 60g beurre - 10cl vin blanc - 50cl bouillon de volaille - Huile d'olive - sel - poivre -

Préchauffer le four à 160° (th.5-6).

Eplucher, laver, sécher les pommes de terre. Découper le dessous afin qu'elles soient plates. Les déposer dans un plat à four, les assaisonner d'une pincée de sel et d'une de sucre. Répartir 50g de beurre détaillé en dés. Mouiller avec le vin blanc et un peu de bouillon afin que le liquide arrive à mi-hauteur des pommes de terre. Cuire environ 30 minutes. Lorsqu'elles sont fondantes, les glacer dans une poêle avec leur jus. Réserver.

Chauffer un peu d'huile dans une poêle et faire fondre le fenouil coupé en dés avec une pincée de sel et une de sucre ainsi qu'un peu de bouillon.

D'autre part, torrifier les pignons dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Les ajouter aux fenouils fondants avec la crème, le Martini et le parmesan. Réduire un peu puis réserver. Dans la poêle faire revenir les chutes des pommes de terre crues coupés en cubes.

Découper un chapeau aux pommes de terre, déposer une quenelle de farce puis replacer les chapeaux.

Servir avec les cubes de pommes de terre rissolés et une salade de roquette.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr