

## **Pommes de terre au four au foie gras mi-cuit**

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 pommes de terre  
4 tranches de foie gras mi-cuit  
De la ciboulette  
Gros sel  
Beurre  
Crème fraîche  
Sel et poivre

Laver les pommes de terre non épluchées et les cuire au four à 200° en robe de champs 3/4-1 h suivant la grosseur des pommes de terre, dans un plat à four dans le fond duquel vous aurez mis une couche de gros sel. Vérifier la cuisson en piquant les pommes de terre avec un couteau, si la lame s'enfonce facilement les pommes de terre sont cuites.

Sortir les pommes de terre du four et couper un chapeau. Creuser la pomme de terre avec une cuillère en laissant 1/2 cm de pulpe.

Ecraser la pulpe récoltée avec du beurre et un peu de crème fraîche, sel, poivre et ciboulette ciselée. Bien mélanger. Vous devez obtenir un mélange crémeux.

Repartir la purée dans les pommes de terre et poser une tranche de foie gras avec quelques grains de gros sel et du poivre.

Deux possibilités s'ouvrent à vous :

Remettre le chapeau des pommes de terre et déguster tout de suite ou alors remettre le chapeau des pommes de terre et au four 3-4 mn à 200° pour que le foie gras fonde un peu.

Déguster sans attendre.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>