

Pommes de terre farcies aux restes de pot-au-feu

Plat **Facile****Pour** : 4 personnes**Préparation** : 15 mn**Cuisson** : 1 h

Avec le froid qui sévit sur nos régions, hier, vous avez réalisé un pot-au-feu bien revigorant. Bien entendu, il vous reste de la viande et les recettes sont nombreuses pour les utiliser ! Pourtant, il en est une qui me vient de ma maman et qui est excellente...

Ingrédients

- 4 grosses pommes de terre ou 8 moyennes
- 200 g de restes de pot-au-feu
- 50 g de lardons fumés
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 pain rassis ou biscotte
- 10 cl de lait
- 1 litre de bouillon de bœuf
- 1 œuf
- 50 g de beurre
- sel, poivre

Préparation

- 1 Émiettez le pain ou la biscotte dans un bol et faites-les tremper dans du lait. Pelez, lavez l'ail et l'oignon. Hachez les restes de pot-au-feu avec les lardons, l'ail et l'oignon. Salez et poivrez cette préparation. Ajoutez la biscotte égouttée ainsi que l'œuf entier. Mélangez soigneusement.
- 2 Plongez les pommes de terre dans un grand volume d'eau bouillante et faites-les cuire 10 minutes. Pelez-les.
- 3 Coupez-les en deux et creusez-les. La pulpe que vous retirez peut être utilisée dans votre bouillon! Garnissez les pommes de terre avec la farce. Disposez-les dans un plat allant au four. Posez une petite noisette de beurre sur chaque pommes de terre.
- 4 Versez le bouillon de boeuf entre les pommes de terre. Il doit être à hauteur de la pulpe. Faites cuire vos pommes de terre dans le four à 220° pendant 55 minutes. Arrosez-les régulièrement avec le bouillon.
- 5 Servez vos pommes de terre farcies accompagnées d'une salade verte. Bon appétit!

Proposé par

**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

