

Idées Recettes Anti-Gaspi

Pommes de Terre Farcies aux Champignons

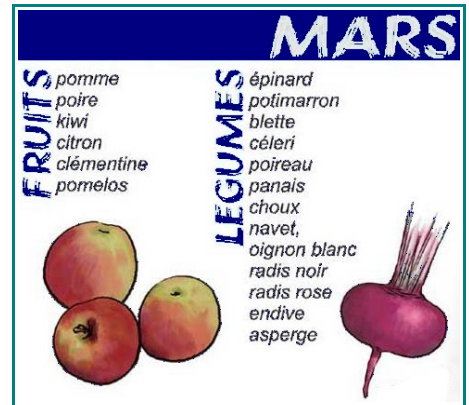
Ingrédients Pour 4 Personnes:

4 Grosses Pommes de Terre, 100g de Jambon, 75g de Champignons Émincés en Conserve, 1 Cuillère à Soupe de Cerfeuil, 1 Cuillère à Soupe de Persil, 1 Œuf, 50g de Fromage Râpé, 30 g de Beurre, 1 Pointe de Couteau de Noix de Muscade, Sel et Poivre

Préparation:

- Entourer chaque pomme de terre avec du papier d'aluminium et les faire cuire au four (th 180°) pendant 20 minutes.
- Partager chaque pomme de terre en deux parties et creuser l'intérieur de façon à pouvoir les farcir.
- Conserver l'intérieur pour la farce. Réaliser celle-ci en malaxant ce que vous avez récupéré de vos pommes de terre avec le jambon haché, les champignons émincés, le cerfeuil, le persil, sel, poivre noix de muscade et le jaune d'œuf. Remplir les pommes de terre, saupoudrer de fromage râpé et d'une noisette de beurre. Faire gratiner à four moyen 10 minutes environ.

Source : <http://www.ptitchef.com>



Croquettes de Pommes de Terre aux Fines Herbes

Ingrédients Pour 4 Personnes:

4 Grosses Pommes de Terre, 1 Jaune d'Œuf, 1 Verre de Lait, 1 Assiette de Farine, 1 Cuillère à Café de Ciboulette Ciselée, 1 Cuillère à Café d'Ail en Poudre, Huile d'Olive, Sel et Poivre

Préparation:

- Peler les pommes de terre et les couper en morceaux. Faire chauffer de l'eau salée dans une grande casserole sur feu moyen. Dès ébullition, y plonger les morceaux de pommes de terre et les faire cuire pendant environ 20 minutes.
- A la fin de la cuisson, égoutter les morceaux de pommes de terre dans une passoire puis les verser dans un saladier et les écraser en purée à l'aide d'une fourchette. Y ajouter le lait, la ciboulette et le persil ciselé, l'ail en poudre et le jaune d'œuf puis saler et poivrer à votre goût. Mélanger bien jusqu'à obtenir une préparation bien lisse et homogène.
- A l'aide d'une cuillère à soupe, former des boulettes avec la préparation à base de purée de pommes de terre puis rouler les boulettes dans l'assiette de farine. Déposer au fur et à mesure les boulettes dans une grande assiette.
- Faire chauffer un fond d'huile d'olive dans une sauteuse. Quand l'huile d'olive est bien chaude, déposer plusieurs boulettes dans la sauteuse et les faire cuire pendant quelques minutes, en les remuant régulièrement, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. A la fin de la cuisson, débarrasser les croquettes de pommes de terre de la sauteuse, à l'aide d'un écumoire, et les égoutter sur du papier absorbant. Répéter l'opération de cuisson pour toutes les boulettes.
- Servir de suite les croquettes de pommes de terre nappées d'une sauce tomate ou aux fines herbes faite maison. Déguster tel quel à l'apéritif ou en entrée, accompagné d'une salade verte assaisonnée.

Source : <http://www.cuisineaz.com/>