

Patates farcies

Pour 5 pers:



- 2 patates par personne
- 500 g de chair à saucisses ou de chipolatas dont on enlèvera la peau
- 1 oeuf
- 1 oignon
- 1 échalote
- 1 piment antillais
- persil
- 3 cuillers à soupe de farine
- 1 cube de bouillon de légumes

Les proportions sont très approximatives. Il est rare de pouvoir trouver de la chair à saucisses nature, donc prendre des chipolatas.

On peut ajouter d'autres ingrédients à cette farce : carottes, queues d'oignons etc. Faire en sorte que les patates ne se chevauchent pas, adapter leur nombre à la cocotte et préférer des grosses.

Creuser les pommes de terre profondément, sans les percer.

Hacher l'oignon et l'échalote, mélanger avec les autres ingrédients. Il est possible que la chair soit déjà assaisonnée donc ne pas saler ni poivrer.

Remplir les pommes de terre de farce bien tassée et bombée.

Mettre de la farine dans une assiette, y tremper les patates farcies côté farce.

Les faire revenir, toujours côté farce, dans une poêle pour les faire dorer puis les placer farce en haut, dans la cocotte.

Ajouter les morceaux de pomme de terre provenant des évidements, ou les réserver à part pour faire une soupe.

Ajouter éventuellement le reste de farce.

Déglacer la poêle avec de l'eau, la verser dans la cocotte. Cette eau est chargée en farine et va épaissir la sauce. Compléter avec de l'eau ou un cube de bouillon de légumes, jusqu'au niveau de la farce. Éventuellement saler, mais il est possible que le bouillon le soit déjà.

Laisser cuire à petit bouillon environ 1/2 h, pas trop longtemps sinon les patates vont se défaire en purée.