



Pommes de terre farcies au camembert

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)
-

Un repas idéal pour accompagner votre salade d'endives et un bon verre de Bordeaux*.

Ingrédients:

- 6 pommes de terre moyenne et même grosseur
- 100g de camembert
- 1 poivron rouge
- 15cl de crème fraîche
- 25g de beurre
- sel et poivre du moulin

Recette pour: 8 personnes



Réalisation:

Faites chauffer le four à 220°C. Laver et disposer vos pommes de terre dans un plat. Les cuire au four pendant environ 1 h à 1h30. Pendant ce temps laver et le couper en deux. Ôter les pépins et le couper en dés. Le camembert sera lui couper en dés mais légèrement plus gros et le réserver au réfrigérateur. Lorsque les pommes de terre sont cuites, c'est-à-dire lorsque vous enfoncez facilement une lame de couteau. Les sortir du four et découper une calotte dans la partie supérieure de chaque pomme de terre. Retirer la pulpe à l'aide d'une cuillère à café. Faire attention à ne pas éclater les pommes de terre. Mélanger la pulpe avec un peu de crème fraîche et ajouter les poivrons. Assaisonner et ajouter les cubes de



Recette de www.vision-plaisir.fr

camembert. Verser le reste de la crème fraîche. Bien mélanger à la spatule. Remplir les pommes de terre puis disposer dessus les calottes de chaque pommes de terre. Y mettre un peu de purée et de l'emmental râpé. Disposer les pommes e terre farcies dans un plat à rôtir et les cuire au four pendant 15 minutes à 230°C.

