Pomme de Terre au Four, Jambon et Poireau

Temps de Préparation : 20 minutes – Temps de Cuisson : 50 minutes – Difficulté : Facile

Pour 4 personnes :

- **4 pommes de terre moyennes (type bintje ou monalisa)**
- **120 g de jambon cuit en dés**
- **30 g de beurre**
- **2 blancs de poireaux lavés**
- **4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse**
- **4 cuillères à café de gruyère rapé**
- **1 pincée de noix de muscade**
- **quelques brins de ciboulette**
- **du thym frais**
- **du sel et du poivre**

1. Laver les pommes de terre puis les cuire soit à la vapeur soit dans de l'eau bouillante salée pendant 25 minutes.

2. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.

3. Émincer finement les poireaux puis les faire fondre une dizaine de minutes dans une poêle bien chaude et avec 20 g de beurre, à feu moyen.

4. Saler, poivrer, ajouter la noix de muscade ainsi que la crème et les dés de jambon puis mélanger le tout et laisser cuire 3 minutes.

5. Couper les pommes de terre cuites en deux puis les évider légèrement.

6. Les poser dans un plat beurré allant au four.

7. Ajouter la chair de pomme de terre à la préparation jambon/poireau puis mélanger.

8. Répartir la farce dans chacune des pommes de terre puis parsemer de gruyère râpé et de thym.

9. Enfourner pour 10 minutes de cuisson jusqu'à une légère coloration.

10. Sortir du four, saupoudrer de ciboulette ciselée : c'est prêt !

    Accompagnées d'une belle salade verte de saison, voilà un joli repas complet !
    Vous pouvez bien évidemment varier les ingrédients qui composent la farce !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !