

Pommes de terre fourrées

pour 15 pièces

- 6 pommes de terre
- 15 tranches fines de chèvre
- 3 cuillères à soupe de pesto
- 15 fines tranches de lard.



■ *Un amuse bouche chaud, très ludique et savoureux.*

Servir: Chaud, en entrée, ou apéritif, avec un verre de sauvignon de Loire.

Variation : Remplacez le lard par du saumon fumé, et le pesto par de l'aneth et un jus de citron.

■ Epluchez les pommes de terre, et coupez une trentaine de tranches d'environ 8mm d'épaisseur, pouvant s'associer 2 par 2.

■ Faites bouillir de l'eau salée, plongez les tranches de pommes de terre, baissez légèrement le feu, et laissez cuire 10 à 12 minutes.

■ Préchauffez votre four à 170°.

■ Egouttez les pommes de terre, et formez des sandwiches avec une tranche de chèvre, et un peu de pesto. Entourez ces petits sandwiches d'une tranche de lard.

■ Enfourez pour une dizaine de minutes, jusqu'à ce que le lard soit légèrement doré.

Conseils

La cuisson des pommes de terre doit être douce, pour ne pas casser les tranches. Elles doivent être juste cuites.