

Pommes de terre farcies Elisa

Préchauffer le four à 6.

Prendre des pommes de terre nouvelles du jardin,
Les couper en deux pour les poser à plat dans un plat allant au four.

Huiler d'olive un plat allant au four, y déposer les pommes de terre, saler, sucrer et arroser de bouillon maison.
Faire cuire 30 mn.

La sauce ou farce

Couper finement des échalottes, du poivron rouge et du gingembre.

Poêler les échalottes et le gingembre dans l'huile d'olive, ajouter les poivrons rouges puis mouiller de bouillon maison, saler, poivrer et laisser cuire 10 mn.

Faire dorer des pignons de pin dans une autre poêle.

Ajouter les pignons grillés, de la crème fraîche et des morceaux entiers de parmesan (beaucoup !!!)
aux échalottes-poivrons-gingembre. Tourner pour faire fondre tout cela.
Ajouter du basilic et du persil pilés.

Dressage

Au sortir du four, enlever le bouillon du plat s'il en reste.
Ne laisser que les pommes de terre dans le plat.
Déposer délicatement la sauce précédente sur les pommes de terre.

Servir immédiatement.