



Pommes de terre farcies au canard et fromage Tentation

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 50 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 fromage Tentation Etoile du Vercors
- 4 grosses pommes de terre
- 2 cuisses de canard confites
- 2 échalotes
- Beurre miel liquide
- Ciboulette (facultatif)
- Sel et poivre

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Emballer les pommes de terre dans du papier aluminium et les enfourner 40 min.
3. Pendant ce temps, ciseler les échalotes et les faire revenir dans un peu de beurre.
4. Émietter les cuisses de canard.
Une fois cuites, découper les pommes de terre en deux.
5. Enlever une partie de la chair et la mélanger avec les échalotes et le canard, dans un saladier.
6. Remplir les pommes de terre de cette préparation.
7. Ajouter un peu de miel, puis une tranche de fromage Tentation par-dessus.

8. Enfourner pendant 10 min.
9. Servir chaud, assaisonné de sel, de poivre et de ciboulette ciselée.