

Pommes de terre farcies

Pommes de terre

Viande maigre de porc hachée

"

1 oignon

1 gousse d'ail

1 œuf

Mie de pain

Tariné

Poudre, Sel

Parfums

Persil

1 verre de vin blanc sec

Bouillon ou eau

Lait

Huile

Hacher l'oignon, le persil

Piler l'ail.

Mettre la mie de pain à tremper dans le lait.

Bien l'égoutter et enlever tout le liquide.

Dans un récipient, mêler les viandes hachées,

l'œuf, la mie de pain, l'ail, le persil.

Assaisonner.

Peler les pommes de terre, les couper en deux.

les creuser, les farcir avec le mélange précédent.

Fariner les pommes de terre et les faire légèrement de tous les côtés.

Disposer les pommes de terre dans une casserole, ajouter l'oignon, arroser d'huile de vin blanc, de bouillon jusqu'à les couvrir. Cuire à feu doux jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.