

recette écomiam

# POMMES DE TERRE FARCIES



4 pers.



15 min



50 min

## Ingrédients

### Surgelés écomiam

- 400 g d'effiloché de canard confit
- 100 g d'oignons blancs émincés

### Épicerie / Marché

- 1 càs de miel
- huile d'olive
- 8 pommes de terre à chair ferme

## Préparation

- Dans une poêle, mettez un peu de graisse de l'effiloché.
- Faites revenir les oignons.
- Ajoutez l'effiloché de canard confit.
- Versez le miel, salez et poivrez.
- Épluchez les pommes de terre.
- Coupez un chapeau et creusez l'autre partie.
- Répartissez la farce dans les pommes de terre.
- Fermez avec le chapeau et ficelez-les.
- Dans une poêle avec de l'huile d'olive, placez les pommes de terre.
- Salez et poivrez.
- Couvrez et laissez cuire 35 minutes à feu doux.
- Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.

Bon appétit !