

Pommes de terre farcies au jambon fumé et fromage

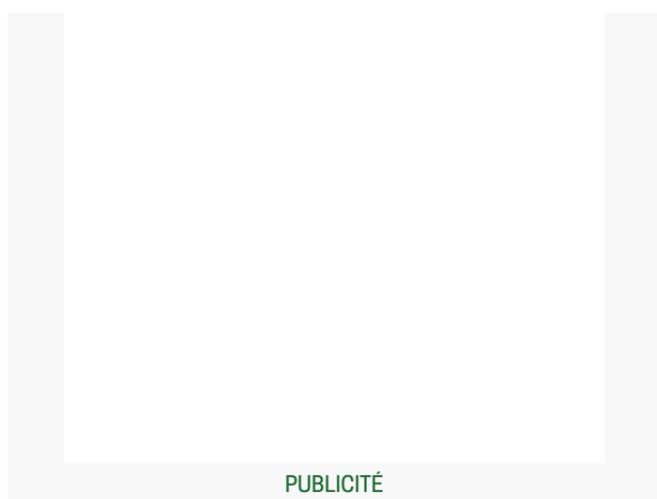
par [STEVEN RAICHLEN](#)

Quantité : **8 portions** | (3) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **2 h 30 min**

Préparation **30 min**

Cuisson **2 h**



PUBLICITÉ

Ingrédients

POMMES DE TERRE

4 grosses pommes de terre (340 g à 400 g ou 12 à 14 oz)

45 g (3 c. à soupe) de beurre ou huile d'olive extra-vierge

30 g (2 c. à soupe) de beurre ou huile d'olive extra-vierge

170 g (3/4 tasse) de jambon fumé, coupé en petits bâtonnets de style allumette

1 oignon moyen, coupé en dés (250g ou 1 tasse)

Gros sel au goût

FARCE

125 ml (1/2 tasse) de crème fraîche

454 g (2 tasses) de cheddar du Québec, râpé grossièrement (2 usages)

Préparation

1. Ajuster votre gril pour une cuisson indirecte et le préchauffer à feu moyen (400 degrés) Brosser et huiler la grille.
2. Brosser les pommes de terre de tous les côtés avec une brosse à légumes Rincer les pommes de terre et les éponger avec du papier essuie-tout. Piquer les pommes de terre 3 ou 4 fois avec une fourchette. Badigeonner avec du beurre fondu.
3. Placer les pommes de terre sur la grille au-dessus de l'égouttoir, en les tenant éloignées de la chaleur (cuisson indirecte). Cuire les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles deviennent tendres, soit environ 1 heure à 1 heure 30 min.
4. Faire fondre 30 g (2 c. à table) de beurre dans un poêlon. Ajouter le jambon, les oignons et les faire cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient dorés, soit environ 5 à 10 min.
5. Quand les pommes de terre sont complètement cuites, les transférer sur une planche à découper. (Pour tester leur cuisson, percer une pomme de terre avec l'aide d'une mince brochette de bambou. La pomme de terre devrait être facile à percer.)
6. Couper chaque pomme de terre en deux sur le sens de la longueur avec un couteau bien aiguisé. À l'aide d'une cuillère, enlever la chair de l'intérieur des pommes de terre en laissant une épaisseur d'environ 1,5 cm (1/4 de pouce) sur la peau. (Note : Il est plus facile d'évider les pommes de terre quand elles sont encore chaudes.) Couper la chair de pomme de terre grossièrement et la mettre dans un récipient avec le jambon et les oignons.
7. Ajouter la crème fraîche et 340 g (1 1/2 tasse) de fromage râpé, puis mélanger doucement. Saler et poivrer au goût. La mixture doit être bien assaisonnée. Remuer la farce le moins possible pour conserver la texture des pommes de terre.
8. Farcir les peaux de pommes de terre avec la mixture et en mettre davantage au centre. Saupoudrer avec le reste du fromage, le pimenton, la ciboulette et ajouter un morceau de 7 g (1 1/2 c. à table) de beurre sur le dessus. Les pom

Ciboulette ciselée pour saupoudrer au goût

Pimenton (paprika fumé) pour saupoudrer

Gros sel et poivre noir fraîchement moulu

de terre peuvent être préparées 24 heures avant cette étape, couvertes et réfrigérées.

9. Juste avant de servir, réchauffer les pommes de terre sur le gril (cuisson indirecte sur un feu moyen vif), 15 à 20 min ou comme nécessaire. Saupoudrer de ciboulette avant de servir.

PUBLICITÉ

[▶ Voir la vidéo de la recette](#)