

# Pommes de terre farcies à la cressonnette

## Ingrédients

8 pommes de terre, moyennes  
200 g de lard fumé  
1 ravier de cressonnette  
20 cl de crème fraîche  
sel et poivre  
noix de muscade



## Préparation

- 1 Lavez les pommes de terre, cuisez-les avec leur peau.
- 2 Coupez le lard en lardons que vous faites rissoler à la poêle.
- 3 Lorsque les pommes de terre sont cuites, égouttez-les, et coupez leur un chapeau dans le sens horizontal. Évidez-les à la petite cuillère, sans abîmer la peau.
- 4 Écrasez la chair des pommes de terre en purée, mélangez-y la crème, les lardons et la cressonnette. Assaisonnez de poivre, de muscade et éventuellement d'un peu de sel (attention au lard!).
- 5 Remplissez les coques de pommes de terre de cette purée.
- 6 Préchauffez le four à 180° et réchauffez-y les pommes de terre 15 minutes avant de servir.