



Pommes de terre farcies

Catégorie: Accompagnements

Description:

Donne 4 portions

Ingrédients:

4 pommes de terre douces
50 ml (1/4 tasse) de sirop d'érable
50 ml (1/4 tasse) de crème sure
1 c. à soupe de beurre
1/4 c. à thé de sel
Une pincée de cannelle moulue
Une pincée de muscade moulue
Une pincée de clou de girofle moulu
Cassonade (facultatif)

Instructions:

Préchauffer le four à 200° C (400° F).

Piquer les pommes de terre une fois avec une fourchette et les faire cuire sur une plaque à pâtisserie de 50 à 60 minutes, jusqu'à ce que l'intérieur soit tendre.

Sortir du four et réserver jusqu'à ce qu'elles soient suffisamment refroidies pour être manipulées sans danger.

Couper les pommes de terre en 2 sur la longueur, les évider sans les briser et réserver les pelures.

Dans un grand bol, mélanger la chair avec le sirop d'érable, la crème sure, le beurre, le sel, les épices et la cassonade.

Fouetter à l'aide du batteur à main électrique jusqu'à consistance onctueuse.

Garnir généreusement les 4 plus belles pelures avec cette farce.

Ranger dans un moule à tarte ou un petit plat de cuisson en les collant bien

les unes contre les autres.

Saupoudrer avec un peu de cassonade et cuire au four de 20 à 25 minutes pour bien les réchauffer.