

## Pommes de terre des alpages



## Pommes de terre des alpages

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 25 minutes

Pour 4 personnes

### Ingédients

1 reblochon  
8 pommes de terre bintje  
1 magret de canard fumé  
8 petites endives (dont 2 rouges si possible)  
1 cuillère à soupe de vinaigre  
2 cuillères à soupe d'huile de tournesol  
1 cuillère à soupe d'huile de noix  
1 bouquet de ciboulette  
sel  
poivre

### Préparation

Lavez les pommes de terre et faites-les cuire 20 min à l'eau bouillante salée. Pendant ce temps, ôtez la croûte du reblochon et coupez-le en lamelles.

Préchauffez le four à 170°C (325°F). Egouttez les pommes de terre, laissez-les un peu refroidir, puis coupez-leur un chapeau dans la longueur. A l'aide d'une petite cuillère, creusez-les pour enlever de la pulpe, mais sans atteindre la peau. Répartissez les lamelles de reblochon dans les cavités, poivrez et enfournez les pommes de terre farcies pour 15 min de cuisson.

Nettoyez les endives, disposez les feuilles sur des assiettes de service. Dans un bol, mélangez du sel, du poivre, le vinaigre et les huiles, émulsionnez à la fourchette, arrosez-en les endives.

Détaillez le magret débarrassé de sa couche de graisse en très fins bâtonnets. Faites fondre un gros dé de la graisse dans une poêle et saisissez les lanières de magret 1 min en remuant sans cesse le manche de la poêle.

Sortez les pommes de terre du four, posez-les au centre des assiettes, décorez avec les bâtonnets de magret égouttés et la ciboulette ciselée, servez aussitôt.

### Le bon accord vin

une mondeuse

Notes personnelles