

# Pommes de terre au four garnies de crème fraîche et de viande effilochée



Durée totale: 1 h 10 min

Temps actif: 30 min

Facile



## Ingédients

Pour 4 personnes

<b>400 g</b>	viande braisée de bœuf suisse (voir conseil)
<b>8</b>	pommes de terre style baked potatoes
<b>2 cs</b>	beurre à rôtir
	sel, poivre noir
<b>100 g</b>	purée de tomates
<b>2 dl</b>	jus de pomme
<b>0.5 dl</b>	vinaigre de pomme
<b>40 g</b>	sucre roux
<b>1 cs</b>	curry en poudre
<b>1 cs</b>	paprika en poudre
<b>0.25 cc</b>	sel fumé
<b>2 cs</b>	sauce soja
<b>0.25 cc</b>	flocons de piment
<b>1 bouquet</b>	ciboulette
<b>200 g</b>	crème fraîche
<b>1</b>	cornichon

## Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

**723** kcal

**32 g** de protéines

**78 g** de glucides

**29 g** de lipides

Sans gluten

Contient du lactose

## Préparation

- Badigeonner les pommes de terre avec le beurre à rôtir, saler et poivrer. Envelopper chaque pomme de terre dans une demi-feuille de papier sulfurisé et les déposer sur une plaque de cuisson. Cuire les pommes de terre dans un four préchauffé à 180° C (chaleur tournante) ou à 200° C (chaleur inférieure et supérieure) pendant environ 60 minutes.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.

- 2 Dans une poêle, porter à ébullition la purée de tomates, le jus de pomme, le vinaigre, le sucre, le curry, le paprika, le sel fumé, la sauce soja et le piment, puis laisser mijoter à feu doux pendant 5 minutes.
- 3 Effilocher la viande, l'incorporer à la sauce et bien faire chauffer le tout. Réserver au chaud.
- 4 Ciseler finement la ciboulette, la mélanger à la crème fraîche, saler et poivrer. Couper le cornichon en fines rondelles.
- 5 Au moment de servir, entailler profondément les pommes de terre et écarter quelque peu les deux moitiés. Insérer la viande dans l'interstice et garnir le tout de crème fraîche et de morceaux de cornichon. À accompagner d'un bon coleslaw.

**Conseil**

Le bœuf braisé ou bouilli pourra parfaitement être remplacé par des restes de viande de porc ou de veau. Les éventuels restes de sauce pourront être congelés et utilisés pour la préparation d'un autre plat à base de viande.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.