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

Viande Suisse
Mon choix.

Durée totale: 1 h 10 min
Temps actif: 30 min
Facile



Ingrédients

Pour 4 personnes

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

1 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.

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.