

POMMES DE TERRE
FARCIES AUX RILLETES

Pour 8 petites pommes de terre
100 g de rilette
une salade au choix

Préchauffer le four a 240° (th 8) laver et essuyer les pommes de terre, les disposer sur une plaque anti-adhésive, enfourner pour 20 mn

Lorsqu'elles sont cuites laissez refroidir afin de fendre le haut dans le sens de la longueur et de creuser légèrement a l'aide d'une petite cuillère,

Dans un bol travailler les rillettes a l'aide d'une fourchette pour les détendre,

En farcir les pommes de terr, remettre au four quelques minutes pour faire dorer,

Servir sur des feuilles de salade de votre choix

