

FICHE EXCLUSIVE tef

POMMES DE TERRE FARCIES AUX SAVEURS DE ROMARIN

4 belles pommes de terre à chair ferme
200 gr de coulis de tomates
8 tranches de fromage à fondre
(comme celui utilisé pour les hamburgers)
8 tranches de jambon sec
20 gr de chèvre
16 tomates cerises
Quelques branches de romarin
Sel
Poivre



une cuillère parisienne (petite cuillère habituellement utilisée pour faire les boules de melon)

Commencer par évider les pommes de terre épluchées à l'aide de la cuillère parisienne
Attention à ne pas faire de trou (sinon vous pourrez essayer de le boucher avec un morceau de pomme de terre)

Saler et poivrer le fond de votre pomme de terre

Mettre une c à soupe de coulis de tomate au fond puis plier la tranche de fromage à fondre, la poser à plat dessus le coulis

Plier en 2 dans le sens de la longueur les tranches de jambon et les enrouler pour les insérer dans chaque pomme de terre

couper 8 tomates cerises en 2 et les glisser entre les tranches dans la pomme de terre, y rajouter des petits morceaux de chèvre frais

Effeuillez la base de huit rameaux de romarin assez petits et en passant à travers 8 tomates cerises, piquez les dans la pomme de terre

Mettre les feuilles de romarin restant au fond du Varoma, disposez les pommes de terre dessus
mettre 1L d'eau dans le bol, poser le Varoma sur le couvercle et programmer 35 mn (le temps peut varier en fonction de l'épaisseur de vos pommes de terre) Varoma vit 2

Varié les saveur, en changeant les fromages, avec des fines tranches de chorizo ou de jambon blanc, avec du pesto ... à vous de laisser libre court à votre imagination comme pour une pizza