

# La recette De Geneviève

## Pommes de terre farcies



Recette pour 4 personnes :

### 1. Ingrédients :

4 grosses pommes de terre (de 230 g) variété Agata ; 2 blancs de poulet (320 g) ; 3 cl d'huile d'olive ; 1 avocat ; 60 g d'amandes ; 1 cuillère à soupe de persil ciselé.

Pour la sauce mayonnaise : 1 jaune d'œuf ; 10 cl d'huile ; 1 cuillère à soupe de moutarde ; 1 demi-jus de citron ; sel et poivre ;

### 2. Opérations :

- Chauffer le four thermostat 6 ou 180 °C.
- Laver et brosser les pommes de terre sous l'eau froide ; les essuyer ; les piquer 4 fois avec une fourchette.
- Préparer 4 carrés de papier aluminium pour envelopper les pommes de terre.
- Cuire au four pendant 1 h 15 environ.
- Préparer une sauce mayonnaise, la citronner légèrement. Réserver au frais.
- Cuire les blancs de poulet dans une poêle à couvert ; compter 8 minutes en retournant à mi-cuisson. Saler et poivrer en fin de cuisson.
- Détailler les blancs en lamelles réserver.
- Peler un avocat et le tailler en dés.
- Réaliser la farce en mélangeant le poulet, les avocats et la mayonnaise.
- La cuisson des pommes de terre terminée, les dresser ouvertes dans l'assiette et les garnir de farce.
- Parsemer d'amandes concassées et de persil ciselé
- Servir aussitôt.

