Pommes de terre gratinées au bacon

4 pommes de terre assez grosses à chair assez ferme
100g d'allumettes de bacon - on peut mettre des lardons mais c'est plus gras
20cl de crème fraîche à 15%
2cs de fromage ail et persil, type Rondelé ou Boursin
Ail, persil, ciboulette
Poivre et piment d'Espelette
50g de vieux comté ou de vieux cantal râpé grossièrement
Chapelure
Beurre

1 oeuf

Préchauffer le four à 210°.
Faire cuire les pommes de terre dans un grand volume d'eau salée et les laisser tiédir. Les creuser assez profondément avec une petite cuillère. Il ne doit rester qu'un 1/2 centimètre de chair.
Écraser la chair des pommes de terre à la fourchette et ajouter tous les ingrédients excepté l'oeuf, le beurre et la chapelure. Bien mélanger. En principe il n'est nul besoin d'ajouter du sel, celui contenu dans le bacon, les pommes de terre et le fromage suffit largement.
Farcir les pommes de terre avec cette farce - il va en rester - et les disposer dans un plat allant au four.
Déposer sur chacune de la chapelure (environ 1cc par pomme de terre) et une noisette de beurre.
Dans la farce restante ajouter l'oeuf et en remplir deux ou trois ramequins beurrés. Saupoudrer de chapelure et déposer une noisette de beurre.
Faire cuire de 20 à 30 minutes.
La farce des ramequins va gonfler comme un soufflet et les pommes de terre vont dorer.

La farce doit être assez molle si on veut que les pommes de terres soient bien moelleuses, pas sèches. Si elle déborde ce n'est pas bien grave, au contraire, elle va caraméliser un peu au fond du plat, il y aura bien quelqu'un pour préférer les "rascladures".

http://gourmandbinome2.canalblog.com

Nadine