



Pommes de terre pizza

Préparation

Faire cuire les pommes de terre à l'eau salée.

Couper les tomates, le poivron, l'oignon et l'ail en dés. Faire revenir environ 8 minutes dans l'huile d'olive. Ajouter le mélange d'épices, saler et poivrer.

Couper les pommes de terre en deux dans le sens de la longueur, les évider avec précaution pour obtenir des barquettes.

Écraser la chair avec une fourchette, ajouter aux tomates et faire revenir le tout brièvement. Verser le mélange dans un saladier.

Râper le Tilsit. Ajouter la moitié du fromage à la préparation de tomates et de pommes de terre et mélanger.

Garnir les barquettes de la farce. Faire griller les pommes de terre pendant 30 minutes environ sur le gril. Saupoudrer du reste du fromage à mi-cuisson. Décorer avec la partie verte des oignons nouveaux.

Ingrédients

4	grosses pommes de terre fermes à la cuisson
1 cc	de sel
4	tomates
1	oignon
1 à 2	gousses d'ail
1	poivron
1 cc	de mélange d'épices italiennes
	Sel et poivre
1 cs	d'huile d'olive
300 g	de Tilsit corsé
1	oignon nouveau