

PATATES DOUCES FARCIES au POULET

Waiting for the sun

<https://caladan09.fr/2022/05/25/patates-douces-farcies-au-poulet/>

Préparation : 30 min

Cuisson : 45 min + 15 min

Pour 4 personnes



Matériel : Une plaque de cuisson pouvant contenir les patates douces, un tapis de cuisson en silicone ou une feuille de papier sulfurisé, un grand plat à gratin

INGRÉDIENTS

2 grosses patates douces (environ 1 kg les deux), 2 escalopes de poulet (350g), 1 boîte de tomates concassées (425g), 1 gros oignon, 50 g de fromage râpé + un peu pour parsemer, thym, huile d'olive, sel, poivre

PRÉPARATION

Laver les patates douces et les couper en deux dans la longueur. Les inciser, les poser sur une plaque recouverte de papier cuisson (ou d'un tapis cuisson en silicone). Les arroser d'huile d'olive, saler, poivrer. Enfourner pour 45 min à 180°C.

Vérifier la cuisson avec un couteau, prolonger de 15 minutes si la chair n'est pas assez tendre (elle doit être fondante car on va la réduire en purée).

Pendant la cuisson des patates douces, émincer finement l'oignon (ou le mixer). Hacher grossièrement le poulet ou le couper en tout petits morceaux (ce sera plus agréable de retrouver seulement des petits morceaux dans la patate douce garnie).

Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une sauteuse, y faire revenir l'oignon, ajouter le poulet et faire dorer le tout. Ajouter les tomates, saler, poivrer, ajouter un peu de thym.

Allumer le four à 200°C.

Une fois que les patates douces sont tièdes, les creuser en laissant environ 1 cm de chair sur la peau.

Réduire la chair retirée en purée à la fourchette et l'ajouter dans la sauteuse.

Y mélanger également le fromage.

Déposer les patates douces creusées dans un plat à gratin.

Les garnir avec la préparation. Parsemer de fromage râpé restant.

Enfourner pour 15 minutes. Passer 5 minutes sous le grill si on aime bien gratiné et croustillant sur le dessus.