

## Pommes de terre farcies de compotée d'échalotes...



... ou lorsque végétarien rime avec gourmet ! Difficile de résister à la fusion du caractère la pomme de terre, de la finesse de l'échalote et des cacahouètes craquantes.

### Ingrédients pour 4 personnes

4 grosses pommes de terre  
8 échalotes

1 cuiller à soupe de cacahouètes grillées salées  
1 branche de coriandre fraîche  
1 cuiller à soupe d'huile d'olive  
1/2 cuiller à café de piment d'Espelette ou chile piquin  
1/2 cuiller à café de curry  
fleur de sel (optionnel)

### Préparation

1. Eplucher les échalotes et les découper en fines lamelles.
2. Les faire fondre à feu très doux avec l'huile d'olive, puis assaisonner avec le piment, et le curry. Réserver.
3. Hacher menu les cacahouètes et incorporer au mélange hors feu.
3. Faire cuire les pommes de terres entières et sans les peler. Une fois cuites, les couper en deux, et disposer dessus une cuillerée de compotée d'échalote et quelques feuilles de coriandre. Servir aussitôt. Suivant les goûts, chacun pourra rajouter de la fleur de sel qui fondra facilement sur la pomme de terre.

**Bon appétit!**