

PATATE DOMINICALE

Pour 4 personnes

Préparation : 30 minutes Cuisson : 1 heure

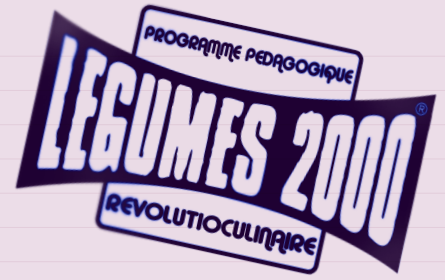
- de 10€

Ustensiles :

- 1 four
- 1 bol
- 1 poêle
- 1 couteau, 1 petite cuillère, 1 fourchette
- Ciseaux

Ingrédients :

- 4 grosses pommes de terre
- 2 mugs de chair à saucisse (200g)
- 1 1/2 mug de courgettes (150g)
- 2 oignons
- Sel, poivre et persil



Ah, le dimanche soir... À chaque fois, c'est pareil, vous déprimez ! Le week-end a été jouissif, vous êtes allé jouer au mini golf avec Serge, Gigi et Gonzague, quel pied ! Mais malheureusement, toutes les bonnes choses ont une fin : demain matin, vous avez cours avec Monsieur Slanvitch, celui qui a des auréoles jusqu'aux genoux et qui postillonne tellement que vous hésitez à venir dans l'amphithéâtre avec un parapluie. Repoussez la déprime en invitant vos amis à dîner, pour finir le week-end en beauté !

1. Commencez par laver vos pommes de terre et faites-les cuire au four pendant 30 minutes th.6/180°.

2. Pendant ce temps, épluchez et émincez les oignons au lieu de réfléchir à un stratagème pour sécher les cours, mal élevé !

3. Dans une poêle, faites blondir les oignons qui vous rappellent vaguement l'haleine de Monsieur Slanvitch. Ajoutez les courgettes taillées en petits dés et la chair à saucisse après l'avoir écrasée à l'aide d'une fourchette et laissez cuire 15 minutes à feu moyen.

4. Il est temps maintenant de sortir les pommes de terre du four et de leur couper un chapeau ressemblant de près ou de loin au béret jaune pâle de votre cher professeur. Creusez-les ensuite à l'aide d'une petite cuillère.

5. Défoulez-vous en mélangeant dans un bol la chair des pommes de terre, un peu d'huile d'olive, le persil coupé finement à l'aide des ciseaux, le sel, le poivre et la chair à saucisse cuite ainsi que les oignons et les courgettes. Aaah ! Vous vous sentez nettement plus détendu, c'est épatant !

6. Replacez cette mixture dans les pommes de terre creusées. Il ne vous reste plus qu'à mettre ce petit plaisir du dimanche soir au four pendant 20 minutes. Ça va être tellement bon que vous en oublierez les longues heures de tortures qui vous attendent demain matin