

# POMME DE TERRE FARCIE A LA TEX MEX

**Préparation:** 15 mn

**Cuisson:** 1h

**Ingrédients:**

- 2 grosses pommes de terre pour cuisson au four
- 250 g de bœuf haché
- 200 g de haricots rouges en boîte égouttés
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 cuillère à soupe d'huile végétale
- 1/2 petit piment rouge frais épépiné et haché
- 1/2 poivron rouge épépiné et haché
- 1 cuillère à café de cumin en poudre
- 1 pincée de poivre de Cayenne
- 1/2 cuillère à café d'origan frais
- 200 g de tomates concassées en boîte
- 2 cuillère à soupe de concentré de tomates
- 1 petit oignon haché, sel et poivre noir du moulin
- 4 cuillère à soupe de crème acidulée avec un jus de citron, en accompagnement
- 1/2 cuillère à café de marjolaine fraîche
- 1 cuillère à soupe de coriandre fraîche hachée

1. Préchauffez le four à 220 °C (th. 8).
2. Frottez les pommes de terre avec un peu d'huile puis piquez-les sur une brochette.
3. Placez les pommes de terre sur une plaque dans le haut du four, et faites cuire 30 min avant de commencer à préparer la farce.
4. Chauffez l'huile dans une grande casserole et ajoutez l'ail, l'oignon et le poivron. Faites cuire 4 à 5 min à feu doux.
5. Mettez le bœuf à dorer.

6. Incorporez le piment, le cumin, le poivre de Cayenne, les tomates concassées et le concentré, 4 cuillerées à soupe d'eau et les herbes.

7. Portez à ébullition, puis baissez le feu, couvrez et laissez mijoter 25 min, en remuant de temps à autre.

8. Ajoutez les haricots rouges et laissez cuire 5 min à découvert. Retirez du feu et incorporez la coriandre hachée.

9. Assaisonnez généreusement et réservez.

10. Coupez en deux les pommes de terre cuites au four et mettez-les dans des assiettes de service.

11. Couronnez de la farce pimentée et d'une cuillerée de crème acidulée.

12. Garnissez de marjolaine fraîche hachée et servez chaud accompagné de quelques feuilles de laitue.