

Pommes de terre farcies au jambon et fromage

4 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 4 pommes de terre
- 20 cl de crème fraiche
- 180 g de fromage râpé
- 4 tranches de jambon
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 200°C. Laver les pommes de terre et les envelopper dans du papier d'aluminium. Mettre au four pendant 40 minutes.

Etape 2

Une fois cuites, couper les pommes de terre dans le sens de la longueur. Ne pas enlever la peau.

Etape 3

Enlever une partie de la chair des pommes de terre à l'aide d'une petite cuillère. Ecraser la chair prélevée.

Etape 4

Dans un récipient, mélanger la chair avec la crème fraiche, le fromage râpé et le jambon (ou les lardons). Ajouter du sel et du poivre.

Etape 5

Farcir les pommes de terre vides avec le mélange et les mettre dans un plat préalablement beurré.

Etape 6

Enfourner pendant 10 minutes au four. En fin de cuisson, mettre le four en position grill pour les faire gratiner. Servir avec de la salade.