

POMMES DE TERRE FARCIES AU JAMBON

Ingrédients pour 6 personnes

- + 12 belles pommes de terre
- + 200gr de gruyère râpé
- + 200gr de dés de jambon
- + 2àcl de crème fraîche
- + Sel, poivre

Préparation

- + Préchauffer le four Th 6 soit 180°C.
- + Faire cuire les pommes de terre lavées 30 min au four, emballées dans du papier aluminium.
- + Dans un saladier mélanger le fromage râpé, les dés de jambon, la crème fraîche, le sel et le poivre.
- + Sortir les pommes de terre du four, coupez-les en deux, enlevez la pulpe et écrasez-la grossièrement avec une fourchette et mélangez-la avec la préparation, remplissez les pommes de terre de cette farce en enfournez à nouveau pour 15 min.
- + Servir avec une salade verte.

Bon appétit