



Pommes de terre farcies

6 grosses pommes de terre
60 g de lardons
15 cl de crème
60 g de fromage râpé (comté ou Emmenthal)
un ou deux oignons
Persil
Sel, noix de muscade

Laver les pommes de terre, les piquer avec une fourchette et les mettre au four très chaud.

Laisser cuire environ 45 minutes.

Sortir les pommes de terre du four, couper le dessus et les vider délicatement à la cuillère, garder la peau entière et passer l'intérieur au tamis ou l'écraser à la fourchette.

Faire suer un oignon haché avec les lardons dans une casserole, ajouter la crème, la pulpe de pomme de terre, le comté et le persil haché.

Vérifier l'assaisonnement et remplir les peaux.

Passer au four 10 minutes et servir avec une salade.