



POMMES DE TERRE FARCIE A L'EPOISSES



Facile

Préparation: 5 mn

Cuisson: 30 mn (20 + 10)

Pour 4 personnes:

4 belles pommes de terre (plutôt un peu farineuses)

½ fromage d'Epoisses bien fait

Ciboulette, sel et poivre du moulin

Préchauffer le four à 240°.

Laver les pommes de terre, ne pas les éplucher et les mettre à cuire dans de l'eau déjà bouillante à peine salée.

Dès que les pommes de terre sont cuites (mais surtout pas défaites) les refroidir sous l'eau froide pour pouvoir les manipuler. Dans le sens de la longueur, couper un chapeau au 4/5 de la hauteur et creuser l'intérieur avec une petite cuillère.

Récupérer la pulpe et à la fourchette, la mélanger avec le fromage. Poivrer assez généreusement avant de remplir l'intérieur des pommes de terre avec la farce obtenue.

Les glisser au four 5 à 10 mn jusqu'à ce que le fromage coule et gratine un peu. Réserver les couvercles et 2 minutes avant la fin de la cuisson, les ajouter pour les réchauffer aussi.

Servir très chaud sans oublier une salade bien relevée.