

# Pommes de terres farcies au Saint Nectaire



www.audalacuisine.com

## ✓ Ingrédients

(pour 2 personnes) :

- 4 pommes de terre
- 100 g de Saint Nectaire
- 2 tranches de jambon
- 1 petite boîte de concentré de tomate
- 100 ml de crème liquide
- 30 g de beurre
- gruyère râpé
- sel, poivre



## ✓ Préparation :

Laver les pommes de terre. Les piquer avec une fourchette et les emballer séparément dans une feuille d'essuie-tout.

Faire cuire 8 min au micro-onde à puissance maximale.

Prélever la chair des pommes de terre à l'aide d'une petite cuillère, en prenant soin de ne pas abîmer les bords.

Dans une casserole, mettre la chair des pommes de terre avec le beurre, le concentré de tomate et la crème. Bien remuer jusqu'à obtenir une purée épaisse. Ajouter le Saint Nectaire et le jambon coupé en fines lamelles.

Saler, poivrer et bien mélanger.

Remettre ce mélange dans les pommes de terre vidées et parsemer de gruyère râpé.

Faire cuire 10 minutes à 210°C.

www.audalacuisine.com