

Pommes de Terre Farcies à la Comtoise

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 grosses pommes de terre
- 200 gr de jambon blanc
- 150 gr de Tomme de Savoie (ou autre fromage)
- 4 cuillères à soupe de crème épaisse
- persil
- sel et poivre

Préchauffer le four thermostat à 200°C.

Laver les pommes de terre soigneusement et les envelopper individuellement dans des feuilles de papier aluminium.

Les déposer dans un plat et les faire cuire pendant 1 heure.
Vérifier la cuisson avec la pointe du couteau.

Découper le jambon blanc en dés.
Râper le comté et ciseler le persil.

Lorsque les pommes de terre sont cuites, les retirer du papier aluminium.
Laisser un peu refroidir avant de découper un chapeau sur le dessus.
Creuser chaque pomme de terre à la cuillère pour évacuer l'intérieur.
Ecraser la chair de pomme de terre à la fourchette avant d'y ajouter le jambon, le fromage, la crème et le persil.

Poivrer et vérifier l'assaisonnement.

Garnir les coques de pommes de terre et disposer dans le plat à gratin.
Enfourner pour environ 20 minutes à 180°C.

Servir bien chaud avec une salade!