

# Coeur de Neufchatel sur pommes de terres soufflées



Catégorie

Entrée



Personnes

6 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

15 minutes

## Ingrédients

[Fromage Coeur de Neufchatel](#) : 150g  
6 belles pommes de terre de taille moyenne  
3 oeufs  
2 cuillères à soupe de crème  
50 g de beurre



## Préparation

Laver et brosser les pommes de terre et les sécher dans un torchon.

Les piquer. Les laisser cuire au four (th 8) 45 min environ. Couper chaque pomme de terre chaude en deux et retirer la pulpe avec une cuillère.

Ecraser cette pulpe, ajouter le Neufchâtel sans croûte, les jaunes d'œufs, le beurre, la crème, le sel et le poivre pour rendre le mélange onctueux.

Ajouter les blancs d'œufs battus en neige ( facultatif). Remplir les demi pommes de terre de ce mélange.

Mettre au four (th 7) pendant 15 min.

Décorer avec un brin de persil.

**Retrouvez une autre recette facile de cuisine au Coeur de Neufchatel :**

\* [Pomme rôtie, farcie au Coeur de Neufchâtel, noix et raisins de Corinthe](#)

\* [Coeur de Neufchatel sur pommes de terres soufflées – recette](#)

\* [Coeur de Neufchatel en salade croquante – recette](#)

\* [Coeur de Neufchatel en tourte – recette](#)

\* [Neufchatel sur pain d'épices – recette](#)

**RECETTE NEUFCHATEL – recette au Coeur de Neufchatel – [RECETTE AU NEUFCHATEL](#)**