

# Pommes de terre au four au Chester



Personnes  
4 personnes



Temps préparation  
10 minutes



Temps de cuisson  
45 minutes

## Ingrédients

225 g [Blue Dorset](#) ou  
Chester râpé  
800 g pommes de terre  
60 g beurre  
sel, cayenne

## Préparation

Nettoyez et faites cuire au four 4 grosses pommes de terre sans les peler, pendant environ 40 minutes. Fendez-les horizontalement aux 4/5 de leur épaisseur. Videz-les avec soin. Mettez la pulpe en réserve. Passez-la au presse-purée. Débarrassez-la dans une terrine. Ajoutez le beurre, le fromage râpé, éventuellement très peu d'eau ou de lait pour détendre la consistance de la purée. Triturez à la spatule. Assaisonnez. Remplissez les peaux de pomme de terre à la cuillère. Poudrez-les de fromage râpé. Enfouissez près de la voûte du four pour gratiner 5 minutes à 280°.