

Pont l'Éveque façon pommes de terres farcies



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



Ingrédients

300 g de [Pont-l'Évêque](#)

8 grosses pommes de terre à chair ferme

200 g de fromage blanc

50 g de beurre, de la ciboulette finement hâchée.

Préparation

Faites cuire les pommes de terre avec leur peau dans l'eau salée pendant 20 mn. Égouttez-les et coupez-les en deux. Évidez la partie inférieure. Écrasez à l'aide d'une fourchette la pulpe de pommes de terre prélevée. Mélangez-la avec le fromage blanc, le Pont-l'Évêque coupé en fins morceaux, la ciboulette, du poivre et 20 g de beurre. Remplissez les pommes de terre avec la farce puis replacez dessus les « couvercles ». Beurrez un plat allant au four, y mettre les pommes de terre, faites les cuire pendant 10 mn. Servez les pommes de terre chaudes ou froides accompagnées d'une salade.