

Farcis de pommes de terre au fromage



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 35 mn

De jolies pommes de terre farcies avec du fromage de nos régions, pour moi du reblochon. Avec du Saint Nectaire ou du Maroille, c'est également un régal !

Ingrédients

- 6 grosses pommes de terre - blue belle
- 2 petits oignons
- 200 g de poitrine fumée
- 40 g de beurre
- 1 pincée de thym
- sel et poivre
- 2 cs de crème fraîche
- 1 reblochon - ou autre fromage

Préparation

- 1 Enveloppez chaque pomme de terre dans du papier d'aluminium et mettez à cuire pendant 35 minutes à four préchauffé à 210°C (th.7). Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.
- 2 Epluchez et hachez les oignons. Coupez la poitrine fumée en lardons. Dans une poêle, faites revenir les oignons hachés et les lardons avec le beurre.
- 3 Ajoutez le thym, puis laissez colorer légèrement. Salez et poivrez.
- 4 Retirez le papier d'aluminium. Incisez le dessus des pommes de terre. Videz-en l'intérieur à l'aide d'une cuillère sans abîmer la peau.
- 5 Mélangez la pulpe avec la préparation précédente et la crème fraîche.
- 6 Ajoutez le fromage coupé en dés. Assaisonnez Farcissez l'intérieur des pommes de terre.
- 7 Mettez à gratiner 5 minutes à four chaud. Servez aussitôt.
- 8 Pour alléger cette recette vous pouvez remplacer la poitrine par du jambon blanc. Vous pouvez aussi faire revenir quelques lamelles de champignons avec les oignons.

Proposé par



victoryne

je suis retraitée . j'aime cuisiner pour mes proches et amis. Des recettes simples, et d'autres adaptées pour diabétiques dont je fais partie. venez me faire un petit coucou sur mon blog Victorine en cuisine. A bientôt

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

