

Pommes de terre à la crème de Munster et poitrine fumée

Plat **Facile****Pour :** 4 personnes**Préparation :** 10 mn**Cuisson :** 20 mn

Ce petit pot de crème de Munster fait partie de mes achats effectués chez Lidl lors de la semaine alsacienne. Voici comment je l'ai utilisé!

Ingrédients

- 7 pommes de terre
- gros sel
- 14 tranches de poitrine fumée
- 1 pot de crème de munster

Préparation

- 1 Cuire les pommes de terre avec leur peau dans de l'eau bouillante salée. Quand elles sont cuites, les égoutter, les éplucher et les couper en deux dans le sens de la longueur.
- 2 Tartiner une des deux moitiés de chaque pomme de terre, avec de la crème de Munster.
- 3 Refermer chaque pomme de terre et les entourer de deux tranches de poitrine fumée.
- 4 Mettre au four à 200°C (th.7) pendant 10 minutes pour que le fromage fonde.
- 5 Servir aussitôt la sortie du four. J'ai choisi une salade "iceberg" pour accompagner cette excellente assiette. Vous pouvez faire cette recette avec du fromage à raclette.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

