

## Pommes de terre farcies et meringuées



Accompagnement **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 30 mn

**Cuisson** : 1 h

*Accompagnez d'une salade ou d'une viande avec une sauce.*

Recette proposée par : Frédéric Darmochod

### Ingrédients

- 12 pommes de terre - de taille moyenne
- 1/2 de saint-marcellin
- 100 g de fromage - râpé
- 2 blancs d'oeufs
- 2 cs de crème fraîche
- ciboulette
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Épluchez les pommes de terre et coupez chaque extrémité de manière à les faire tenir droite.
- 2 Creusez-les délicatement, puis faites-les tremper 3 minutes dans une casserole d'eau bouillante pour les précuire. Egouttez.
- 3 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 7.
- 4 Déposez-les dans un plat allant au four préalablement beurré et enfournez 30 minutes.
- 5 Dans un saladier, montez les blancs d'oeufs en neige avec une pincée de sel.
- 6 Émiettez le Saint-Marcellin.
- 7 Incorporez délicatement aux blancs le fromage râpé, le Saint-Marcellin émietté, la crème fraîche, la ciboulette, un peu de sel et de poivre.
- 8 Au bout des 30 minutes de cuisson des pommes de terre à vide, remplissez-les de la préparation.
- 9 Enfournez de nouveau pour 30 minutes de cuisson en surveillant bien. Dès que la meringue est bien dorée, servez de suite !

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

