

# Pommes de terre au cœur fromager



1- Faire cuire les pommes de terre au four dans leur peau pendant 20 min à 210 °C. Découper dans chacune un chapeau en forme de cœur et réserver-les.

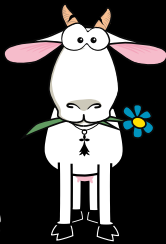
2- Creuser les pommes de terre à la petite cuillère et déposer 1 cuil. de crème fraîche à l'intérieur, poivrer.

3- Peler l'oignon. Coupez les lardons, la tomme de chèvre et l'oignon en petits cubes et mélanger. Remplir les pommes de terre du mélange en tassant bien.

4- Déposer-les sur la plaque du four avec leur chapeau à côté. Enfourner 15 min, puis faire gratiner sous le grill 5 min environ. Fixer les chapeaux sur les pommes de terre à l'aide de piques en bois. Servir bien chaud.

Pour 8 personnes  
Préparation : 30 min  
Cuisson : 20 min

Ingrédients :



- 200g de Tome de chèvre
- 8 Pommes de terre
- 1 oignon
- 200g de lardon
- 25 CL de crème fraîche BIO de la ferme



Bon appétit !

