

POMMES DE TERRE AU FROMAGE BLANC



INGRÉDIENTS

- 6 grosses pommes de terre
- 250g de fromage blanc
- 3 c-à-s de crème fraîche
- 1 botte de ciboulette
- 6 feuilles de laurier

PRÉPARATION

Envelopper chaque pomme de terre dans du papier alu.

Faire cuire au four pendant 1 heure après l'avoir préchauffé à 210° (th7).

*Mélanger le fromage blanc, la crème fraîche et la ciboulette ciselé.
Saler et poivrer.*

Quand les pommes de terre sont cuites, enlever l'alu, les ouvrir sur le dessus et les farcir avec le mélange.

Planter sur chacune une feuille de laurier.

Les repasser au four chaud pendant 10mn.

TEMPS DE PRÉPARATION:
15MN
TEMPS DE CUISSON :
1H10MN
TEMPS TOTAL :1H20MN