

# Pommes de terre farcies au Jambon et Cheddar



## Ingédients

- ✓ 8 grosses pommes de terre
- ✓ 2 brins de ciboulette et d'aneth
- ✓ 8 tranches de jambon Madrange
- ✓ 80 g de cheddar râpé
- ✓ 2 c. à soupe d'oignons crispy ( au rayon épicerie sèche)



1



10min



25min



4

## Préparation

**Étape 1** Préchauffer le four à 180 °C. Laver les pommes de terre.

**Étape 2** Cuire les pommes de terre dans une eau frémissante salée 10 à 15 minutes selon la taille. Pendant ce temps, ciseler l'aneth et la ciboulette.

**Étape 3** Égoutter les pommes de terre. Les inciser dans la longueur, puis insérer une tranche de jambon. Saupoudrer généreusement de cheddar râpé.

**Étape 4** Enfourner pendant 10 minutes. À la sortie du four, saupoudrer d'oignons crispy et d'herbes ciselées.

## Le produit phare



*Bon appétit !*