

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 !