

# Pommes de terre au fromage

## Ingrédients pour 4 personnes

- 8 belles pommes de terre
- 1 gros oignon doux
- 200 g de lardons
- 25 cl de crème fraîche épaisse
- 200 g de tomme de chèvre
- poivre



## *Etapes de préparation*

1 Nettoyez et essuyez les pommes de terre. Faites-les cuire au four dans leur peau 20 min, th.7 (210 °C). Découpez dans chacune un chapeau et réservez-les. Creusez les pommes de terre à la petite cuillère. Déposez 1 cuil. de crème fraîche à l'intérieur, poivrez.

2 Pelez l'oignon. Coupez les lardons, la tomme de chèvre et l'oignon en petits cubes et mélangez-les.

3 Remplissez les pommes de terre du mélange en tassant bien. Déposez-les sur la plaque du four avec leur chapeau à côté. Enfournez 20 min, puis faites gratiner sous le gril 5 min environ.

4 Fixez les chapeaux sur les pommes de terre à l'aide d'une petite pique en bois. Servez bien chaud.