

Pommes de terre farcies aux lardons et au chèvre

Pour 6 Personnes

Ingrédients

6 grosses pommes de terre
100 g de lardons
20 cl de crème liquide
2 crottins de fromage de chèvre



Préparation

Préchauffez le four th.6 (180°C).

Enveloppez les pommes de terre individuellement dans du papier alu et enfournez-les 40 min.

Faites revenir les lardons dans une casserole, puis ajoutez la crème liquide et les crottins de chèvre coupés en morceaux.

Quand les crottins de chèvre sont fondus, éteignez le feu.

Quand les pommes de terre sont cuites, enlevez le papier d'alu, coupez un chapeau puis videz-les avec une cuillère, remplissez-les de préparation.

Pour finir, mettez une rondelle de chèvre et repassez-les au four pour que les crottins de chèvre fondent.

Servez avec une salade.