

Pommes de terre farcies au Bresse Bleu



Temps de préparation

15 mn

Temps de cuisson

30 mn

Ingrédients

250g de Bresse Bleu
8 pommes de terre à chair ferme
4 tranches de jambon cru
1 tomate
2 cuil. à soupe de persil plat ciselé
Poivre du moulin



Fromage

Préparation

Pelez les pommes de terre, puis faites-les cuire entières à l'eau bouillante salée ou à la vapeur 5 à 20 min suivant leur taille.

Pendant ce temps, préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Taillez le jambon cru en fines lanières, épépinez la tomate et coupez-la en dés. Coupez également le Bresse Bleu en dés. Dans un saladier, mélangez les lanières de jambon, les dés de tomate, les dés de Bresse Bleu et le persil plat. Poivrez.

Egouttez les pommes de terre, puis ménagez-leur une calotte dans la longueur et creusez-les délicatement. Farcissez-les de la préparation au Bresse Bleu et déposez-les dans un plat à gratin.

Ajoutez 5 cl d'eau autour des pommes de terre et enfournez pour 8 à 10 min. Servez dès la sortie du four.

Astuce : Vous pouvez remplacer les dés de tomate par des lanières de poivron rouge ou jaune, pour une saveur différente. Quand vous coupez les pommes de terre, pensez à égaliser également leur base pour qu'elles ne se renversent pas dans le plat à gratin.