

[Imprimer](#)

## Jacket potatoes au fromage

Quantité **1 Personne(s)**

Préparation **30 min**

Cuisson **1 h 30 min**

Coût de la recette **Pas cher**

Niveau de difficulté **Facile**

### Ingédients

pour Jacket potatoes au fromage

- 2 grosses pommes de terre
- fromage (cheddar, maroille, mimolette, etc, selon les gots)
- 50 g de gruyre rp
- 2 c. soupe de crme liquide
- 1 noisette de beurre
- sel, poivre

### Préparation

pour Jacket potatoes au fromage

- 1 Prchauffez le four th.7 (200c).
- 2 Lavez les pommes de terre, et avec un couteau, faites de petites entailles dans la peau.
- 3 Frottez-les de sel et huilez-les.
- 4 Mettez-les au four, pendant 1 heure environ.
- 5 Une fois cuites, coupez-les en deux et videz les.
- 6 Mettez la chair dans un saladier et faites une pure, avec le fromage de votre choix en morceaux, beurre, sel, poivre et crme liquide.
- 7 Fourrez les moitis de pommes de terre avec le mlange et saupoudrez de gruyre rp.
- 8 Mettre au four encore 30 min, puis sur le gril pendant 5 min, c'est prt !