

# Pommes de terre farcies aux lardons et au fromage

C'est l'hiver et vous avez besoin de réconfort. Alors, pour changer des tartiflettes et des raclettes, préparez ce plat principal de pommes de terre farcies aux lardons et fromage. Une recette qui va vous donner du baume au coeur !

## Ingrédients

- 6 grosses pommes de terre
- 100 g de lardons
- 1 oignon
- 20 cl de crème liquide
- 2 crottins de fromage de chèvre ou 1 camembert (au choix)
- pour ma part j'ai utilisé de la raclette
- ciboulette fraîche

## Préparation

### ÉTAPE 1

Préchauffez votre four th.6 (180°C). Nettoyez les pommes de terre, ne pas les couper ni les éplucher. Enveloppez les pommes de terre individuellement dans du papier alu et enfournez-les 40 min.

### ÉTAPE 2

Pendant ce temps, pelez et émincez l'oignon. Faites-le revenir avec les lardons dans une casserole sans ajouter de matière grasse. A mi-cuisson, videz le jus rendu par les lardons, puis ajoutez la crème fraîche et le chèvre (ou le camembert) que vous aurez préalablement coupé en petits morceaux.

### ÉTAPE 3

Quand le fromage est fondu, éteignez le feu. Lorsque les pommes de terre sont cuites, enlevez le papier d'alu, coupez les chapeaux puis videz-les avec une cuillère, remplissez-les de la préparation de crème, fromage et lardons. Il est conseillé d'attendre quelques minutes que les pommes de terre refroidissent.

### ÉTAPE 4

Pour finir, mettez une rondelle de chèvre (ou un petit quartier de camembert) sur le dessus des pommes de terre et repassez-les au four pour que le fromage fonde. Vous pouvez ici utiliser le mode "grill" de votre four pour gratiner légèrement vos pommes de terre. Enfin, saupoudrez de ciboulette lavée et ciselée et servez chaud avec une salade verte.