Les Baked Potatoes

Les ingrédients pour 2

450 grs de pommes de terre
2 échalotes
100 grs de Tome de brebis
2 œufs
ciboulette persil
1 petite tasse de crème fraîche
Sel et poivre

Preparation 20 mins Cuisson 60 mins. Difficulte 2







La base, c’est la pomme de terre

On les choisit de bonne taille pour pouvoir les évider facilement après leur cuisson au four, mais ni trop grosses, trop longues à cuire, ni trop petites, elles deviendront trop sèches. Et en parlant de cuisson, rien de plus simple un four préchauffé, les pommes de terre soigneusement lavées, posées dans un plat et sur lesquelles on verse l’huile, rien de plus simple. On laisse cuire 45 mins.

On fait dorer l’oignon émincé, on coupe finement les herbes, persil et ciboulette. On mélange les 2/3 avec la crème fraiche, le reste on le met de côté.

Les pommes de terres sont cuites, on a vérifié avec un couteau, on les sort, on attend un peu qu’elles refroidissent et on les coupe en deux, avant de les évider. On mélange la pomme de terre bio récupérée avec le mélange de crème fraîche et herbes et on re-remplit les moitiés avec cette délicieuse purée en en préservant 2.







Et pour les protéines, on prend 2 moitiés restantes, on y casse un oeuf dans chacune, on couvre du reste des oignons, et herbes, le tout bio.
On sale, on poivre, on parsème de fromage râpé, et on réenfourne 10 mins.





Une bonne salade verte bio, bien assaisonnée, accompagnera parfaitement ces « baked potatoes « à la chair croustillante.

Merci chers amis Anglosaxons pour votre recette !