



# Pommes de Terre farcies à la Tomme de Savoie

50 min 4 pers.

- 4 grosses pommes de terre
- 150 g de Tomme de Savoie
- 60 g de beurre • 25 cl de crème fraîche liquide • Sel • Poivre

- Lavez les pommes de terre, essuyez-les. Mettez-les à four assez chaud (200 °C, th 7/8) pendant 40 min. Sortez-les, coupez-les en deux et évidez-les en ne laissant qu'un peu de chair pour les maintenir.
- Passez la chair recueillie au presse-purée et mélangez-la avec le beurre et la crème.
- Râpez la Tomme de Savoie, incorporez-la à la purée. Poivrez, salez légèrement.
- Garnissez les demi-pommes de terre avec cette purée crémeuse. Placez quelques petites lamelles de Tomme de Savoie sur le dessus.
- Enfournez à four très chaud (240 °C, th 8/9) pendant 8 à 10 min. Servez aussitôt.