

## *Patates au Four, Fromage Ail & Fines Herbes*



*Pour 4 personne(s)  
Temps de préparation: 1 h 10 min*

### **Ingrédients:**

- |                            |             |
|----------------------------|-------------|
| - POMME(S) DE TERRE        | 4 grosses   |
| - FROMAGE AIL-FINES HERBES | 1 c à soupe |
| - FROMAGE FRAIS            | 3 c à soupe |
| - CIBOULETTE               |             |
| - NOIX DE MUSCADE          |             |
| - SEL                      |             |
| - POIVRE                   |             |

### **Recette:**

- Emballez les pommes de terre séparément dans de l'aluminium.
- Faites-les cuire au four pendant environ 1 heure.
- Mélangez le fromage frais avec le fromage ail et fines herbes.
- Lorsque les patates sont cuites, entaillez-les à travers l'aluminium et écartez légèrement les deux parties.
- Salez, poivrez et muscadez la chair des patates.
- Farcissez avec le mélange de fromage.
- Repalcez au four pour 5-6 minutes.
- C'est prêt ...