

Pommes de terre au comté et viande rouge

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 35 minutes

Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE 4 grosses
- COMTE 75g râpé
- CREME FRAICHE 4 c à soupe
- SEL
- POIVRE
- CIBOULETTE
- VIANDE ROUGE DIVERSE par ex., autruche

Recette:

- Faites cuire les pommes de terre à l'eau salée bouillante.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Placez-les ensuite dans un plat allant au four et coupez-les en deux.
- Parsemez-les de fromage râpé (Comté), d'une cuillère de crème fraîche et de ciboulette hachée. Poivrez légèrement. Placez-les ensuite au four environ 4 à 5 minutes.
- Pendant ce temps, faites cuire votre viande rouge selon votre goût.