



ABONDANCE
UNE VALLÉE UNE VACHE UN FROMAGE



POMMES DE TERRE GRATINÉES À L'ABONDANCE



10 min de préparation
50 minutes de cuisson

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes :

4 belles pommes de terre
400 g de fromage Abondance
20 cl de crème fraîche entière
10 g de ciboulette
poivre du moulin
1 pincée de noix de muscade

LES ÉTAPES DE PRÉPARATION

Disposer les pommes de terre dans un plat avec du gros sel.

1



Cuire au four 50 minutes à 180 °C.

Couper le dessus des pommes de terre cuites et les évider en creusant.

Mettre la chair dans une jatte et conserver les pommes de terre évidées de côté.

2



Ajouter à la chair cuite, le fromage Abondance coupé en petits dés, la crème fraîche, le poivre et la noix de muscade râpée.

POMMES DE TERRE GRATINÉES
À L'ABONDANCE



ABONDANCE
UNE VALLÉE UNE VACHE UN FROMAGE

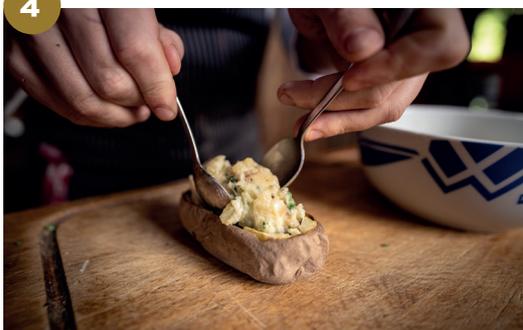


3



Chauffer la farce au micro-onde durant 1.30 minutes à 800W pour que le fromage fonde puis ajouter la ciboulette ciselée.

4



Garnir la pomme de terre de la farce puis ajouter un peu d'Abondance râpé sur le dessus.

Enfourner 8 minutes au four pour faire gratiner le tout.

5



Servir et déguster

POMMES DE TERRE GRATINÉES
À L'ABONDANCE