

POMMES DE TERRE FARCIES



INGREDIENTS

2 grosses pdt par personne
1 poivron
1 oignon
1 barquette de lardons
crème fraîche liquide
fromage râpé

TUPPERWARE

micro gourmet ou ultra pro
pichet micro plus
bol mélangeur
Cuby chef / adaptachef
Turbo chef

LA RECETTE

Lavez les pommes de terre ,cuisez-les.

Coupez-les en deux dans le sens de la longueur, videz-les. Cuire dans le pichet micro plus les lardons, les incorporer avec la chair des p de terre.

Lavez et coupez poivron et l'oignon cuire dans le pichet micro plus et incorporer aux pommes de terre .

Ajoutez du gruyère râpé et de la crème fraîche.

Passez au four quelques minutes.

Vous pouvez faire d'autres garnitures:

- aux crevettes
- aux 2 fromages
- au saumon fumé
- au poulet et petits pois.

