

Recette : POMMES DE TERRE SURPRISES !

Plats



POMMES DE TERRE SURPRISES !

INGRÉDIENTS

10 pommes de terre
2 à 3 steak hachés
Tranches de fromage à raclette
1/2 oignon
Sauce tomate
15 grammes de beurre


PRÉPARATION

1. Éplucher les pommes de terre.
2. Mettre les pommes de terre dans une casserole d'eau bouillante pendant **30 minutes**.
3. Attendre que les pommes de terre refroidissent un peu.
4. Creuser-les à l'aide d'une cuillère à café ou de la pointe d'un couteau (selon la taille de la pomme de terre) : le but étant de former un puits.
5. Faire fondre le beurre dans une poêle et y mettre les steacks hachés émiétés avec l'oignon finement hachés.
6. Ajouter la sauce tomate.
7. Place ce mélange dans les puits creusés dans les pommes de terre.
8. Recouvrir-les d'une tranche de fromage à raclette fondu.

Un Conseil ?

Pour le fromage à raclette, je laisse mes invités le faire fondre selon leurs envies. Je mets donc la machine à raclette qui donne un côté convivial au repas.

Sinon, il y a la possibilité de mettre les pommes de terre avec le fromage à raclette au four pendant quelques minutes.

	Préparation : 10-15 minutes
	Cuisson : 35 minutes



C'est à vous de jouer !