

Pommes de terre farcies à la crème ciboulette au fromage blanc 0%

Temps de préparation : 10 min – Temps de cuisson : 60 min

Ingrédient(s) (pour 4 personnes) :

- 4 pommes de terre
- 400 g de fromage blanc 0%
- Sel et poivre
- 10 brins de ciboulette
- 2 gousses d'ail
- 10 cl de crème fraîche épaisse légère
- 1 cuillère à café de mélange 5 baies au moulin

Étapes de préparations :

- 1) Commencez par préchauffer votre four à 180°C.
- 2) Lavez les pommes de terre, épongez-les et enveloppez chacune d'elles d'une feuille de papier aluminium.
- 3) Déposez-les dans un plat à four et enfournez pendant 1h environ, jusqu'à ce que la chair soit tendre.
- 4) Laissez tiédir sur une grille à la sortie du four.
- 5) Pendant ce temps, épluchez et hachez l'ail.
- 6) Lavez, égouttez et taillez la ciboulette en petits morceaux.
- 7) Dans un saladier, mélangez le fromage blanc et la crème puis ajoutez l'ail, la ciboulette et le mélange 5 baies.
- 8) Retirez les pommes de terre des feuilles aluminium et incisez-les délicatement en deux, dans le sens de la longueur.
- 9) Répartissez la crème ciboulette dans la chair, en laissant déborder un peu.
- 10) Servez immédiatement accompagné d'une salade verte.