Pommes de terre surprises

-

Préparation : 10 min
Cuisson : 15 min
Ingrédients

- 750 g de pommes de terre
- 40 g de beurre
- 1 dl de crème à café
- 100 g de fromage râpé
- sel, muscade
- 4 œufs

Préparation

Couper les pommes de terre en gros cubes et les cuire à l'eau salée. Les travailler ensuite en purée avec le beurre et la crème, le sel et la muscade. Mettre dans un moule à gratin beurré la moitié de la purée. Avec une cuillère, former des creux et y casser les œufs. Recouvrir avec le reste de la purée, saupoudrer de fromage râpé et mettre au four chaud 15 minutes. On peut ajouter des dés de lard mélangés à la purée.