

Pommes de terre surprises



Pour 4 à 5 personnes

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 Gruyère AOP ou de Vacherin Fribourgeois AOP 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 Gruyère AOP ou de Vacherin fribourgeois AOP râpé et mettre au four chaud 15 min.

Conseils !

- On peut ajouter des dés de lard mélangés à la purée.