

Patates douces roties au four

Ingrédients pour 2 personnes

3 patates douces
15 cl de crème fraîche
Gruyère râpé ou cheddar râpé
Sauce ciboulette (facultatif)
Sel & poivre
Bacon frit

Préparation

Préchauffez votre four à 190°C (Th.6/7)

Déposez les patates douces sur une plaque de cuisson et piquez les avec une fourchette.

Faites les cuire au four à 190°C pendant 45 min.

A la sortie du four, coupez les extrémités des patates et coupez les en deux dans le sens de la longueur.

Retirez la chair à l'aide d'une cuillère à soupe en faisant attention de ne pas abimer la coque et réservez la dans un bol.

Déposez les coques de patates douces sur une plaque de cuisson et faire cuire pendant 10 min. à 190°C

Pendant ce temps, écrasez la chair de patate douce et mélangez avec la crème fraîche.

Salez, poivrez.

A la sortie du four, remplissez les coques de patate avec la préparation, ajoutez le fromage râpé et repassez au four pendant 15 min à 200°C.