

# UNE POMME DE TERRE VOLCANIQUE !

Voici une pomme de terre originale transformée en cratère de volcan rempli de lave de fromage. Installe-toi derrière tes fourneaux pour la préparer !

## Cuisine avec un adulte ces pommes de terre volcaniques

### Ce dont tu auras besoin :

- 6 pommes de terre
- 225g de cream cheese (type Philadelphia® ou St Môret®)
- 240g de cheddar râpé
- 100g de gruyère râpé
- 1 oignon

C'est chaud !



source : [larecette.net/patates-volcan-fromage-lard/](http://larecette.net/patates-volcan-fromage-lard/)

1



Lave les pommes de terre, perce-les légèrement autour. Emballe-les dans du papier d'aluminium pour 20 minutes à 200°C, four sur grill.

2



Dans un saladier mélange l'oignon émincé, le cream cheese, le gruyère et 200g de cheddar râpé, du sel et du poivre.

3



Quand les pommes de terre sont cuites, laisse-les refroidir pour ne pas te brûler, puis découpe les extrémités pour qu'elles puissent tenir debout.

4



Avec une petite cuillère, creuse l'intérieur des pommes de terre. Ajoute à la chair cuite des pommes de terre ton mélange de fromages.

5



Garnis tes pommes de terre au maximum avec le mélange fromage/pomme de terre. Puis mets au four sur le grill 30 minutes à 175°C.

6



À la sortie du four rajoute le reste de cheddar sur le dessus des p-d-t et remets au four 15min. Tadam ! Un beau et délicieux volcan en éruption !

\*Pour encore plus de gourmandise, tu peux entourer tes pommes-de-terre de 2 tranches de lard avant d'enfourner !