

Pour 2 personnes :

- 4 pommes de terre "amandine ou charlotte"
- 50 g de lardons ou poitrine fraîche
- 30 g de parmesan
- 20 g de beurre
- 15 cl de crème liquide
- Poivre

Cuire 30-35 min les pommes de terre dans l'eau bouillante ou 20 min au vitaveur sans les peler.

Couper au 2/3. Evider les pommes de terre en prélevant la pulpe. Ecraser à fourchette.

Incorporer à la pulpe la crème liquide, les lardons revenus à la poêle et égouttés, le parmesan, le beurre, 1 pincée de poivre.

Garnir les pommes de terre. Saupoudrer de gruyère et cuire 10 min à 180°C au four préchauffé.

